

โครงการศึกษางานด้านวิชาชีพ ทางเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ระดับปริญญาโท

ระหว่างวันที่ 18 และ 22 - 27 มีนาคม 2566
ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และประเทศญี่ปุ่น



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
168 ถนนศรีอยุธยา แขวงจันทรเกษม เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10300
โทร: 0 2665 3777 ต่อ 8262-4 โทรสาร :0 2665 3800

คำนำ

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้เปิดการเรียนการสอนในหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มุ่งเน้นการเพิ่มพูนความรู้ ความสามารถ ความเชี่ยวชาญ และประสบการณ์ของผู้เรียน ให้มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ความรู้ใหม่ โดยผ่านกระบวนการคิดวิเคราะห์ สังเคราะห์ วิจัย และประยุกต์ใช้ ความรู้ทางด้านคหกรรมศาสตร์ ในการพัฒนาอาชีพให้สอดคล้องกับสภาพเศรษฐกิจและสังคมประเทศไทย และสอดคล้องกับนโยบาย ด้านการศึกษาของรัฐบาลและตอบสนองความต้องการของสังคมที่หลากหลาย

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จึงดำเนินการจัดโครงการศึกษาดูงานด้านวิชาชีพทางเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ระดับปริญญาโท โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาศิลปวัฒนธรรม นวัตกรรมและเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับงานด้านคหกรรมศาสตร์ นำความรู้และประสบการณ์ที่ได้จากการฝึกทักษะ และศึกษาดูงานนอกสถานที่ไปประยุกต์ใช้ในการบริหารการศึกษาและการเรียนการสอน สร้างเครือข่าย และความร่วมมือทางวิชาการสู่สากล แก่ผู้บริหาร อาจารย์ และนักศึกษาระดับปริญญาโท คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยแบ่งการดำเนินงานออกเป็น 2 ระยะ ดังนี้ ระยะที่ 1 อบรมเชิงปฏิบัติการ ในวันที่เสาร์ที่ 18 มีนาคม 2566 ณ ห้องประชุมโชติเวช ชั้น 4 อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และระยะที่ 2 ศึกษาดูด้านวิชาชีพทางเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ณ ประเทศญี่ปุ่น ระหว่างวันที่ 22 - 27 มีนาคม 2566

บัดนี้ การจัดทำโครงการดังกล่าวได้เสร็จสิ้นเป็นที่เรียบร้อยแล้ว จึงขอสรุปและรายงานผลการจัดทำโครงการเสนอต่อมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เพื่อเป็นข้อมูลในการพัฒนาการเรียนการสอนหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ต่อไป

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
ฝ่ายวิชาการและวิจัย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

บทสรุปผู้บริหาร

ด้วยพันธกิจของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ในการผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพ ตามมาตรฐานสากลพร้อมเข้าสู่อาชีพ โดยการจัดการศึกษาที่มุ่งเน้นวิชาชีพบนพื้นฐานด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ดังนั้นเพื่อให้ผู้บริหาร อาจารย์ และนักศึกษาระดับปริญญาโทของคณะพร้อมก้าวสู่การเปลี่ยนแปลงและเกิดการพัฒนาด้านวิชาการและวิชาชีพ จึงจำเป็นต้องจัดกระบวนการเรียนรู้ด้วยตนเองเพิ่มขึ้น นอกเหนือจากที่มีอยู่ในหลักสูตร โดยเฉพาะการศึกษาจากประสบการณ์จริงโดยการไปทัศนศึกษาดูงานในสถานที่ต่าง ๆ ทั้งในและต่างประเทศ เพื่อเพิ่มพูนความรู้จากทฤษฎีไปสู่การปฏิบัติ การศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษาเป็นการพัฒนากำลังคนที่มีประสิทธิภาพสำหรับการจัดการศึกษาของประเทศ เพื่อให้นักศึกษาได้นำประสบการณ์ที่ได้พบเห็นมาประยุกต์ใช้ในการเรียน การวิจัยและการพัฒนาในหน่วยงานของตนให้เจริญก้าวหน้าต่อไป

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ตระหนักถึงความสำคัญ จึงดำเนินการจัดโครงการศึกษาดูงานด้านวิชาชีพทางเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ระดับปริญญาโท โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาศิลปวัฒนธรรม นวัตกรรมและเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับงานด้านคหกรรมศาสตร์ นำความรู้และประสบการณ์ที่ได้จากการฝึกทักษะและศึกษาดูงานนอกสถานที่ไปประยุกต์ในการบริหารการศึกษา และการเรียนการสอน สร้างเครือข่ายและความร่วมมือทางวิชาการสู่สากล แก่ผู้บริหาร อาจารย์ และนักศึกษาระดับปริญญาโท คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ในวันที่ 18 และระหว่างวันที่ 22 – 27 มีนาคม 2566 โดยแบ่งการดำเนินงานออกเป็น 2 ระยะ ดังนี้

ระยะที่ 1 อบรมเชิงปฏิบัติการ ในหัวข้อ “จริยธรรมการวิจัยในการตีพิมพ์ผลงานวิจัยระดับนานาชาติ” วันเสาร์ที่ 18 มีนาคม 2566 ณ ห้องประชุมโชติเวช ชั้น 4 อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มีผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 46 คน

ระยะที่ 2 ศึกษาดูงานด้านวิชาชีพทางเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ณ ประเทศญี่ปุ่น ระหว่างวันที่ 22 - 27 มีนาคม 2566 ผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 27 คน

จากผลการดำเนินงานโครงการศึกษาดูงานด้านวิชาชีพทางเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ระดับปริญญาโท พบว่า ผู้บริหาร อาจารย์ และนักศึกษาระดับปริญญาโท เกิดการเรียนรู้จากการอบรมและศึกษาดูงาน สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้มาประยุกต์ใช้ในการบริหารการศึกษา การทำงาน และการเรียนการสอนอย่างมีประสิทธิภาพ และจากการประเมินผลตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ พบว่า สามารถดำเนินงานบรรลุเป้าหมายตามตัวชี้วัดของโครงการ สรุปได้ดังนี้

ตัวชี้วัด	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน
เชิงปริมาณ		
1. จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการ	46	46
เชิงคุณภาพ		
2. ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ	ร้อยละ 86	97.60
เชิงต้นทุน		
3. ค่าใช้จ่ายในการดำเนินโครงการ	518,000	515,000

หัวหน้าสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	(1)
บทสรุปผู้บริหาร	(2)
สารบัญ	(4)
ส่วนที่ 1 รายละเอียดโครงการ	1
1. ชื่อโครงการ	2
2. ลักษณะโครงการ	2
3. แหล่งงบประมาณ	2
4. แผนงาน	2
5. ยุทธศาสตร์ชาติ	2
6. แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ	2
7. แผนการปฏิรูปประเทศ	3
8. ความสอดคล้องกับประเด็นยุทธศาสตร์	3
9. ความสอดคล้องกับเป้าประสงค์	3
10. ความสอดคล้องกับกลยุทธ์	3
11. หลักการและเหตุผล	3
12. วัตถุประสงค์	4
13. การบูรณาการองค์ความรู้ระหว่างสาขาวิชา	4
14. กลุ่มเป้าหมาย	4
15. สถานที่จัดโครงการ	5
16. ระยะเวลาดำเนินโครงการ	5
17. การดำเนินโครงการ	5
18. แผนการเบิกจ่ายงบประมาณ (ล้านบาท)	5
19. รายละเอียดงบประมาณที่ใช้ในการจัดโครงการ	6
20. ผลที่คาดว่าจะได้รับ (ต้องสอดคล้องกับวัตถุประสงค์โครงการ)	6
21. การประเมินผลโครงการ (ระบุผลการดำเนินโครงการ ตอบสนองดัชนีชี้วัด และค่าเป้าหมายข้อใด)	7
22. ข้อมูลผู้ประสานงานโครงการ	7

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ส่วนที่ 2 ผลการดำเนินโครงการ	14
2.1 การอบรมเชิงปฏิบัติการ	15
2.2 การศึกษาดูงาน	20
2.2.1 ศาลเจ้าดาไซฟุเทมมังงุ ฟุกุโอกะ	20
2.2.2 หมู่บ้านยูฟูอิน (Yufuin)	23
2.2.3 โรงงานหมักและผลิตเบียร์ยี่ห้อคิริน (Kirin Beer Farm)	26
2.2.4 โรงงานผลิตไวน์ (Kyoho grape winery)	27
2.2.5 ศิลปวัฒนธรรมผ้าพื้นเมือง และบรรจุภัณฑ์สินค้าพื้นเมือง (มาเมะดามาชิ)	31
2.2.6 ศิลปะบ้านไม้แบบดั้งเดิมของญี่ปุ่น อาหาร กาแฟ	32
2.2.7 คาแนลชิตะ ฮากาตะ	34
2.2.8 Lion kajitsuen ฟาร์มสตอร์วเบอร์รี่	36
2.2.9 ร้านกาแฟ Starbucks สาขาไซฟุเทมมังงุ ฟุกุโอกะ	39
2.2.10 การทำเส้นราเม็ง ณ chikugo Handmand village	41
2.2.11 ตลาดปลานางาฮามะ	45
2.2.12 ศิลปวัฒนธรรมโบราณของญี่ปุ่น ณ วัดโทโชจิ (TOCHOJI TEMPLE) และ ศาลเจ้าคูชิตะ (KUSHIDA SHRINE) เมืองเก่าฮากาตะ	48
2.3 การนำมาประยุกต์ใช้	52
2.3.1 ด้านการบริหาร	52
2.3.2 ด้านการเรียนการสอน	52
2.3.3 ด้านงานวิจัย	53
2.3.4 ด้านศิลปวัฒนธรรม	53
2.3.5 ข้อเสนอแนะ	53
ส่วนที่ 3 สรุปผลการดำเนินงาน	55
ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป	57
ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการศึกษาดูงานด้านวิชาชีพทาง เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ระดับปริญญาโท	61
ส่วนที่ 3 ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการต่อประโยชน์จากการให้บริการ	65
ภาคผนวก	66
ภาคผนวก ก คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานโครงการศึกษาดูงาน ด้านวิชาชีพทางเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ระดับปริญญาโท	67

ส่วนที่ 1

รายละเอียดโครงการ

ส่วนที่ 1

รายละเอียดโครงการ

1. ชื่อโครงการ โครงการศึกษาดูงานด้านวิชาชีพทางเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ระดับปริญญาโท

2. ลักษณะโครงการ

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

3. แหล่งงบประมาณ

- งบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ.
- งบประมาณเงินรายได้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ...2566.....
- งบประมาณอื่นๆ.....โปรดระบุ.....

4. แผนงาน

4.1 แผนงาน : แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาศักยภาพคนตลอดช่วงชีวิต

- ผลผลิต : ผู้สำเร็จการศึกษาด้านสังคมศาสตร์
- ผลผลิต : ผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

4.2 แผนงานพื้นฐานด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์

- ผลผลิต : ผลงานการให้บริการวิชาการ
- ผลผลิต : ผลงานการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

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 พัฒนาการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและรักษาสีงแวดล้อมอย่างยั่งยืน
- ยุทธศาสตร์ที่ 5 พัฒนาประสิทธิภาพการบริหารจัดการองค์กรด้วยหลักธรรมาภิบาลอย่างมีคุณภาพ

9. ความสอดคล้องกับเป้าประสงค์

คณาจารย์พัฒนาศักยภาพเพื่อให้เป็นที่ยอมรับในวงการวิชาชีพของตนและเป็นผู้สร้างแรงบันดาลใจให้นักศึกษา

10. ความสอดคล้องกับกลยุทธ์

สร้างแนวทางปฏิบัติที่ดีสู่การเป็นอาจารย์ที่พึงประสงค์ของมหาวิทยาลัย

11. หลักการและเหตุผล

ด้วยพันธกิจของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ในการผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพตามมาตรฐานสากลพร้อมเข้าสู่อาชีพ โดยการจัดการศึกษาที่มุ่งเน้นวิชาชีพบนพื้นฐานด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ดังนั้นเพื่อให้ผู้บริหาร อาจารย์ และนักศึกษาระดับปริญญาโทของคณะพร้อมก้าวสู่การเปลี่ยนแปลงและเกิดการพัฒนาทั้งด้านวิชาการและวิชาชีพ จึงจำเป็นต้องจัดกระบวนการเรียนรู้ด้วยตนเองเพิ่มขึ้น นอกเหนือจากที่มีอยู่ในหลักสูตร โดยเฉพาะการศึกษาจากประสบการณ์จริงโดยการไปทัศนศึกษาดูงานในสถานที่ต่าง ๆ ทั้งในและต่างประเทศเพื่อเพิ่มพูนความรู้จากทฤษฎีไปสู่การปฏิบัติ การศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษาเป็นการพัฒนากำลังคนที่มีประสิทธิภาพสำหรับการจัดการศึกษาของประเทศ เพื่อให้นักศึกษาได้นำประสบการณ์ที่ได้พบเห็นมาประยุกต์ใช้ในการเรียน การวิจัยและการพัฒนาในหน่วยงานของตนให้เจริญก้าวหน้าต่อไป

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จึงได้จัดทำโครงการศึกษาดูงานด้านวิชาชีพทางเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ระดับปริญญาโท ซึ่งคณะกรรมการได้พิจารณาเห็นว่าต่างประเทศเป็นประเทศที่ให้ความสำคัญกับการศึกษาและเป็นสังคมที่มีระเบียบวินัยเป็นอย่างมาก ผลสำเร็จของการศึกษาเป็นเงื่อนไขสำคัญสำหรับการประสบความสำเร็จในงานและในสังคม ต่างประเทศเป็นที่รู้จักกันดีในเรื่องของศิลปวัฒนธรรมที่เจริญรุ่งเรือง รสชาติอาหารที่ยอดเยียม ได้รับการยกย่องว่าเป็นประเทศ

ที่สามารถพัฒนาได้อย่างรวดเร็ว ญีปุ่นเป็นหนึ่งในผู้นำการพัฒนาเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับสิ่งแวดล้อม ญีปุ่นได้ใช้เทคโนโลยีขั้นสูงเป็นหลักในการผลิตระดับอุตสาหกรรม ความเจริญและความทันสมัยทางด้านเทคโนโลยีของต่างประเทศเป็นที่ยอมรับในระดับนานาชาติ ต่างประเทศได้ปลูกฝังเยาวชนของชาติซึ่งจะเติบโตไปเป็นผู้ใหญ่ในอนาคตให้มีระเบียบวินัย การแก้ปัญหาในชีวิตประจำวัน การศึกษาดูงานในครั้งนี้จึงส่งผลให้นำไปสู่การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพ และเสริมสร้างความร่วมมือทางวิชาการระดับภูมิภาคต่อไป

12. วัตถุประสงค์

- 12.1 เพื่อศึกษาศิลปวัฒนธรรม นวัตกรรมและเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับงานด้าน
คหกรรมศาสตร์
- 12.2 เพื่อนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้จากการฝึกทักษะและศึกษาดูงานนอกสถานที่ไป
ประยุกต์ใช้ในการบริหารการศึกษาและการเรียนการสอน
- 12.3 เพื่อสร้างเครือข่ายและความร่วมมือทางวิชาการสู่สากล

13. การบูรณาการองค์ความรู้ระหว่างสาขาวิชา

- 13.1 บูรณาการกับคณะวิชา/หน่วยงาน ระบุ-.....
- 13.2 บูรณาการกับสาขาวิชา ระบุ ..สาขาบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ สาขาเทคโนโลยีการ
อาหาร สาขาอุตสาหกรรมบริการอาหาร สาขาอาหารและโภชนาการ สาขาออกแบบแฟชั่นและ
การจัดการสินค้าองค์ความรู้ที่ต้องการบูรณาการข้ามศาสตร์ (ถ้ามี) ได้แก่.....-.....

14. กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย	จำนวนคน
14.1 บุคลากรกลุ่มเป้าหมาย	33
1. ผู้บริหาร	1
2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	2
3. อาจารย์ประจำหลักสูตร	2
4. กรรมการบริหารหลักสูตรคหกรรมศาสตร์มหาบัณฑิต	2
5. นักศึกษาระดับปริญญาโท	20
6. นักศึกษาระดับปริญญาเอก	6
14.2 บุคลากรร่วมโครงการ	13
1. วิทยากร	1
2. คณะกรรมการดำเนินโครงการ	12
รวมทั้งสิ้น	46

15. สถานที่จัดโครงการ

ระยะที่ 1 สถานที่ฝึกอบรม ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ระยะที่ 2 ศึกษาดูงาน ณ ประเทศญี่ปุ่น

16. ระยะเวลาดำเนินโครงการ

วันที่ 18, 22-27 มีนาคม 2566

17. การดำเนินโครงการ

กิจกรรม	พ.ศ. 2565			พ.ศ. 2566								
	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												
- จัดเตรียมโครงการและอนุมัติโครงการ												
- ประสานงานและเตรียมความพร้อม												
2. การดำเนินงาน												
- กิจกรรมอบรมให้ความรู้												
- กิจกรรมศึกษาดูงาน												
3. การติดตามและประเมินผล												
- ประเมินผลโครงการ												
- จัดทำเล่มรายงาน												

18. แผนการเบิกจ่ายงบประมาณ (ล้านบาท)

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.
							0.518					

(โปรดแนบแผนปฏิบัติราชการประจำปีหน้าที่ปรากฏชื่อโครงการด้วยเพื่อประกอบการอนุมัติดำเนินโครงการ)

19. รายละเอียดงบประมาณที่ใช้ในการจัดโครงการ

ส่วนที่ 1 งบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 (ภาคสมทบ ปริญญาโท) งบรายจ่ายอื่น จำนวน 518,000 บาท (ห้าแสนหนึ่งหมื่นแปดพันบาทถ้วน) เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายในการศึกษาฝึกอบรมให้กับอาจารย์ บุคลากร และนักศึกษา รวมจำนวน 46 ท่าน และศึกษาดูงานต่างประเทศสำหรับผู้บริหาร อาจารย์ และบุคลากร จำนวน 7 ท่าน โดยมีรายละเอียดค่าใช้จ่ายในการเดินทางดังนี้

ระยะที่ 1 การฝึกอบรม มีรายละเอียดดังนี้

1.1 ค่าตอบแทน	รวม 7,200 บาท
ค่าวิทยากร (1,200 บาท x 6 ชั่วโมง)	7,200 บาท
1.2 ค่าใช้สอย	รวม 10,120 บาท
ค่าอาหารกลางวัน (1 มื้อ x 46 คน x 150 บาท)	6,900 บาท
ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (2 มื้อ x 46 คน x 35 บาท)	3,220 บาท
1.3 ค่าวัสดุ	รวม 2,180 บาท
ค่าวัสดุ	2,180 บาท

ระยะที่ 2 ศึกษาดูงานประเทศญี่ปุ่น มีรายละเอียดดังนี้

2.1 ค่าตอบแทน	รวม-..... บาท
2.2 ค่าใช้สอย	รวม 498,500 บาท
ค่าตัวเครื่องบินไป-กลับ (กรุงเทพฯ-ฟูกูโอกะ-กรุงเทพฯ) (7คน x 35,500 บาท)	248,500 บาท
ค่าอาหารกลางวัน (7 คน x 4 มื้อ x 800 บาท)	22,400 บาท
ค่าอาหารเย็น (7 คน x 4 มื้อ x 800 บาท)	22,400 บาท
ค่าที่พัก (7 คน x 4 คืน x 4,725 บาท)	132,300 บาท
ค่าพาหนะเดินทางในต่างประเทศ 5 วัน (เหมาจ่าย/คน 7 คน x 9,700 บาท)	67,900 บาท
ค่าหนังสือเดินทาง (5 คน x 1,000 บาท)	5,000 บาท
2.3 ค่าวัสดุ	รวม-..... บาท
รวมงบประมาณทั้งสิ้น 518,000 บาท	

ส่วนที่ 2 นักศึกษาระดับปริญญาโท 20 คน และปริญญาเอก 6 คน (นักศึกษารับผิดชอบค่าใช้จ่ายเอง ในส่วนของระยะที่ 2 การศึกษาดูงาน)

หมายเหตุ ขออภัยค่าใช้จ่ายทุกรายการและจำนวนคน โดยเบิกจ่ายจริงตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด ไม่เกินวงเงินงบประมาณที่ได้รับอนุมัติ

20. ผลที่คาดว่าจะได้รับ (ต้องสอดคล้องกับวัตถุประสงค์โครงการ)

20.1 ผลลัพธ์ขั้นปลายของโครงการ (Ultimate Outcome)

อาจารย์มีความรู้ความเชี่ยวชาญจากประสบการณ์ภายนอกมหาวิทยาลัยในระดับสากล

20.2 ผลลัพธ์ (Outcome)

อาจารย์มีความพึงพอใจในการเข้าร่วมโครงการ

20.3 ผลผลิตของโครงการ (Output)

อาจารย์มีความพึงพอใจในการเข้าร่วมโครงการในภาพรวมมากกว่า ร้อยละ 85

21. การประเมินผลโครงการ (ระบุผลการดำเนินโครงการ ตอบสนองดัชนีชี้วัดและค่าเป้าหมายข้อใด)

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

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ความพึงพอใจของนักศึกษาต่อการสร้างแรงบันดาลใจของอาจารย์ผู้สอน

21.2 สอดคล้องกับดัชนีชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

ร้อยละของความพึงพอใจ จากอาจารย์ที่เข้าร่วมโครงการในภาพรวมมากกว่า ร้อยละ 85

22. ข้อมูลผู้ประสานงานโครงการ

ชื่อ – สกุล นางน้อมจิตต์ สุธิบุตร ตำแหน่งหัวหน้าสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

เบอร์โทรศัพท์ที่ทำงาน 02-665-3888 ต่อ 8264 โทรศัพท์มือถือ 085-346 4522

E-mail address : nomjit.s@rmutp.ac.th

ระยะที่ 1 กำหนดการฝึกอบรม
โครงการศึกษาดูงานด้านวิชาชีพทางเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ระดับปริญญาโท
วันเสาร์ที่ 18 มีนาคม 2566

เวลา	รายการ
08.30 - 09.00 น.	ลงทะเบียน
09.00 - 12.00 น.	อบรม เรื่อง จริยธรรมการวิจัยในการตีพิมพ์ผลงานวิจัยระดับนานาชาติ วิทยากร โดย รองศาสตราจารย์ ดร.ประสาท เนืองเฉลิม
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 - 16.00 น.	อบรม เรื่อง จริยธรรมการวิจัยในการตีพิมพ์ผลงานวิจัยระดับนานาชาติ วิทยากร โดย รองศาสตราจารย์ ดร.ประสาท เนืองเฉลิม

กำหนดการ ระยะที่ 2 กำหนดการศึกษาดูงาน
โครงการศึกษาดูงานด้านวิชาชีพทางเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ระดับปริญญาโท
ณ ประเทศญี่ปุ่น
ระหว่างวันที่ 22 – 27 มีนาคม 2566

รายละเอียดการเดินทาง

วันพุธที่ 22 มีนาคม 2566	
22.00 น.	พร้อมกัน ณ ท่าอากาศยานนานาชาติสุวรรณภูมิ กรุงเทพฯ ชั้น 4 ประตู 2
วันพฤหัสบดีที่ 23 มีนาคม 2566 เมืองดาไซฟุ	
01.00 น.	เดินทางโดยสายการบินไทย เที่ยวบินที่ TG 468 สู่อากาศยานฟุกุโอกะ ประเทศญี่ปุ่น
08.10 น.	เดินทางถึงท่าอากาศยาน ฟุกุโอกะ ประเทศญี่ปุ่น
เช้า	- ศึกษาดูงานศิลปะและการออกแบบลวดลายที่ศาลเจ้าดาไซฟุเทมมังงุ เทพเจ้าแห่งการศึกษา - ศึกษาดูงานผลิตภัณฑ์ OTOP พื้นเมืองและวัฒนธรรมท้องถิ่น ผลิตภัณฑ์ของที่ระลึก งานประดิษฐ์ ของเล่นของสะสม ณ หมู่บ้านยุฟุอิน ต้นแบบหมู่บ้านผลิตภัณฑ์ OTOP ของ ประเทศญี่ปุ่น
บ่าย	- ศึกษาดูงานการผลิตเบียร์ ณ โรงงานหมักและผลิตเบียร์ยี่ห้อคิริน (Kirin Beer Farm) ตั้งแต่ การคัดเลือกวัตถุดิบ กระบวนการผลิต การหมักบ่ม การบรรจุ การจัดเก็บในคลังสินค้า และการควบคุมคุณภาพเบียร์ระหว่างการเก็บรักษา
วันศุกร์ที่ 24 มีนาคม 2566 เมืองฮิตะ	
เช้า	- ศึกษาดูงานกระบวนการผลิตไวน์ที่โรงงานผลิตไวน์ Kyoho grape winery ศึกษาขั้นตอนการผลิตไวน์ การเลือกสายพันธุ์องุ่น การหมักบ่มและเก็บรักษาไวน์ - ศึกษาดูงานศิลปวัฒนธรรมผ้าพื้นเมือง และบรรจุภัณฑ์สินค้าพื้นเมือง ที่มาเมะดามาชิ
บ่าย	- ศึกษาดูงานศิลปะบ้านไม้แบบดั้งเดิมของญี่ปุ่น อาหาร กาแฟ - ศึกษาดูงานผลิตภัณฑ์สินค้าพื้นเมือง บรรจุภัณฑ์สินค้า ที่คาแนลชิต้อฮากาตะ
วันเสาร์ที่ 25 มีนาคม 2566 ฟุกุโอกะ	
เช้า	- ศึกษาดูงานเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว และฝึกปฏิบัติการเก็บผลไม้สดพร้อม การบรรจุในบรรจุภัณฑ์เพื่อรักษาคุณภาพผลไม้สด ณ ฟาร์มสตอร์วเบอร์รี่ Lion Kajitsuen
บ่าย	- ศึกษาดูงานการผลิตกาแฟ การจัดการร้าน และศิลปะงานไม้ใช้ในการตกแต่ง ร้านกาแฟ Starbucks สาขาดาไซฟุเทมมังงุ ฟุกุโอกะ

วันอาทิตย์ที่ 26 มีนาคม 2566 ฟุกุโอกะ

- เช้า - ฝึกปฏิบัติการทำเส้นราเม็ง ณ Chikugo Handmade village
เรียนรู้ขั้นตอนการทำเส้นราเม็ง จากสถานที่ต้นกำเนิด คुरुเมะราเม็ง หรือ ทงคัตสึ
ราเม็ง ทุกขั้นตอนตั้งแต่ผสมแป้ง การนวดแป้ง การรีด การตัด จนเป็นเส้นราเม็ง
คุณภาพดี
- บ่าย - ชมการสาธิตแล่นเรือปลาแบบญี่ปุ่น การจัดการตลาด การจัดจำหน่ายวัตถุดิบ
อาหารทะเล ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลและตลาดปลาของญี่ปุ่น
ณ ตลาดปลานางาฮามะ
- ศึกษาฐานศิลปวัฒนธรรมโบราณของญี่ปุ่น ณ เมืองเก่าฮากาตะ เมืองขนาด
กะทัดรัด อันดับที่ 14 ของโลก และโบราณสถาน วัดเก่าแก่ โทโชจิ (TOCHOJI
TEMPLE) ศาลเจ้าคุซิดะ (KUSHIDA SHRINE) ที่มีอายุกว่า 1,200 ปี

วันจันทร์ที่ 27 มีนาคม 2566 ฟุกุโอกะ – กรุงเทพฯ

- 11.40 น. ออกเดินทางจากท่าอากาศยานฟุกุโอกะ ประเทศญี่ปุ่น โดยสายการบินไทย
เที่ยวบินที่ TG469
- 15.40 น. เดินทางถึงท่าอากาศยานนานาชาติสุวรรณภูมิ ประเทศไทย โดยสวัสดิภาพ

รายชื่อผู้เข้าร่วมศึกษาดูงาน
โครงการศึกษาดูงานด้านวิชาชีพทางเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ระดับปริญญาโท
ณ ประเทศญี่ปุ่น
ระหว่างวันที่ 22 – 27 มีนาคม 2566

1. รายชื่อผู้บริหาร อาจารย์และบุคลากร จำนวน 7 ท่าน

ลำดับ ที่	ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ	ตำแหน่ง
1	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. น้อมจิตต์ สุธิบุตร	MRS. NOMJIT SUTEEBUT	- หัวหน้าสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ - อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ มหาดำเนินชีวิต - อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต
2	รองศาสตราจารย์ ดร. จุฑามาศ พิรพัชระ	MRS. CHUTAMAS PEERAPHATCHARA	- ประธานหลักสูตรคหกรรมศาสตร์มหาดำเนินชีวิต - อาจารย์ประจำหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต
3	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญากัทร กี่อาริโย	MRS. CHAYAPAT KEE-ARIYO	- อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ มหาดำเนินชีวิต - อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต
4	รองศาสตราจารย์ ดร. จอมขวัญ สุวรรณรักษ์	MRS. JOMKHWUN SUWANNARAK	- อาจารย์ประจำหลักสูตรคหกรรมศาสตร์มหาดำเนินชีวิต - อาจารย์ประจำหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต - อาจารย์ที่ปรึกษานักศึกษาปริญญาเอก (รุ่นปีการศึกษา 2565)
5	ดร.สุชีรา ผ่องใส	MISS SUCHEERA PHONGSAI	- อาจารย์ประจำหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ มหาดำเนินชีวิต - อาจารย์ประจำหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต - อาจารย์ที่ปรึกษานักศึกษาปริญญาโท (รุ่นปีการศึกษา 2565)
6	นางสาวเปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ	MISS PREMRAPHI OOAYMAWEERAHIRUN	- ผู้ช่วยหัวหน้าสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ - กรรมการบริหารหลักสูตรคหกรรมศาสตร์มหาดำเนินชีวิต
7	นางสาวอองาม เปรมสุข	MISS ORNGAM PREMSUK	- หัวหน้างานทะเบียน - คณะกรรมการดำเนินงานหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ มหาดำเนินชีวิต

หมายเหตุ: เวลาออกเดินทาง – เวลากลับ

1. ขาไป TG 668 วันที่ 23 มีนาคม 2566 ออกจากประเทศไทยเวลา 01.00 น.
2. ขากลับ TG 669 วันที่ 27 มีนาคม 2566 เวลา 11.40 น. (เวลาประเทศญี่ปุ่น)
กลับถึงประเทศไทยเวลา 14.55 น.

2. รายชื่อนักศึกษานักศึกษาระดับปริญญาโท 20 คน และปริญญาเอก 6 คน รวมทั้งสิ้น 26 คน(รับผิดชอบค่าใช้จ่ายเอง)

ลำดับ ที่	รหัสประจำตัว นักศึกษา	ชื่อ-สกุล ภาษาไทย	ชื่อ-สกุล ภาษาอังกฤษ
1	126570701502-8	นายสรรัช ทองงาม	MR. SARAT THONGNGAM
2	126570701503-6	นางณัฏฐพร จันทศรี	MRS. NATTAPORN JANTASRI
3	126570701506-9	นายชนตชยานันท์ รัตน์บุญทอง	MR. CHANATCHAYANAN RATBUNTHONG
4	126570701507-7	นายอดิศร ถนิมภรณ์	MR. ADRISORN THANIMPORN
5	126570701508-5	นายฉลาด เพชรถาวร	MR. CHALAD PETHAVORN
6	126570701510-1	นางสาวชัชววรรณ วิชัยดิษฐ์	MISS CHATCHAWUN VICHAIJIT
7	126570701511-9	นายนรินทร์ ลาภอนันต์	MR. NARIN LAPANUN
8	126570701512-7	นายกฤตเมธ รongรัตน์	MR. KRITAMET RONGRAT
9	126570701513-5	นางสาวปาไลตา ชนะ	MISS PALITA CHANA
10	126570701516-8	นางสาวอมรพรรณ สีสุข	MISS AMORNPHAN SRISUK
11	126570701517-6	นายภณพรธน์ ธนภูวนัตถ์ภาคิน	MR. PONNAPHAT TANAPOOWANUTPARKIN
12	126570701520-0	นางศศิธร ศรีทองเพ็ง	MRS. SASITHON SRITHONGPHONG
13	126570701522-6	นางสาวเอี่ยมพร จันทร์วิภาค	MISS AUEMPORN CHANWIPAK
14	126570701523-4	นางสาวชลธิชา ศิริประยงค์	MISS CHOLTICHA SIRIPRAYONG
15	126570701525-9	นายณัฐวัฒน์ เบ็ญชา	MR. NATTAWAT BENCHA
16	126570701526-7	นายเศกไกรศร แก้วสามารถ	MR. KESKRAISORN KAEWSAMART
17	126570701527-5	นางสาวพัชรศศิ ศรีพิพัฒน์พรกุล	MISS PATSASI SRIPIATPORNKUL
18	126570701528-3	นางสาวจันทกร มาประชุม	MISS JANTAKORN MARPRACHUM
19	126570701529-1	นางสาวชุติกัญจน์ พิสิฐ	MISS CHUTIKAN PHILEUK
20	126570701530-9	นางสาวปวีณนุช ถึงเจริญ	MISS PAWEENUTE THUNGCHAREON
21	126580701501-9	นางสุรีย์รัตน์ เอมพรหม	MRS. SUREERAT AEMPROM
22	126580701503-5	นายธนวัฒน์ พัฒนสิงห์	MR. THANAWAN PATTANASING
23	126580701504-3	นางสาวนันทวัน ชมโหม	MISS NANTAWAN CHOMSHOME
24	126580701505-0	นายอนุสรณ์ ใจทน	MR. ANUSORN JAITON
25	126580701506-8	นางสาวสุธิดา กิจจาวรเสถียร	MISS SUTHIDA KITJAVORASATIEN
26	126580701507-6	นางสาววรลักษณ์ ป้อมน้อย	MISS WORALAK POMNOI

หมายเหตุ ลำดับที่ 1 – 20 นักศึกษาระดับปริญญาโท
ลำดับที่ 21 – 26 นักศึกษาระดับปริญญาเอก

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

รายชื่ออาจารย์และบุคลากร สังกัดคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ที่ขอทำหนังสือเดินทาง

จำนวน 9 ท่าน

ลำดับ ที่	ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ
1.	รองศาสตราจารย์ ดร.จตุมาศ พิรพัชระ	MRS. CHUTAMAS PEERAPHATCHARA
2.	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร กี่อารีโย	MRS. CHAYAPAT KEE-ARIYO
3.	รองศาสตราจารย์ ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์	MRS. JOMKHWUN SUWANNARAK
4.	นางสาวเปรมระพี อูยามาวิริทธิ์ฐ์	MISS PREMRAPHI OOAYMAWEERAHIRUN
5.	นางสาวองาม เปรมสุข	MISS ORNGAM PREMSUK
6.*	นางสาวนันทวัน ชมโฉม	MISS NANTAWAN CHOMSHOME
7.*	นายอนุสรณ์ ใจทน	MR. ANUSORN JAITON
8.*	นางสาวสุธิดา กิจจาวรเสถียร	MISS SUTHIDA KITJAVORASATIEN
9.*	นางสาววรลักษณ์ ป้อมน้อย	MISS WORALAK POMNOI

หมายเหตุ ลำดับที่ 1 – 5 เบิกจ่ายในงบประมาณของโครงการ

* ลำดับที่ 6 – 9 นักศึกษาระดับปริญญาเอกรับผิดชอบค่าใช้จ่ายเอง

ส่วนที่ 2

ผลการดำเนินโครงการ

ส่วนที่ 2

ผลการดำเนินการ

โครงการศึกษาดูงานด้านวิชาชีพทางเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ระดับปริญญาโท ได้รับการจัดสรรงบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ตามแผนยุทธศาสตร์การพัฒนามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เพื่อพัฒนาการจัดการศึกษาให้มีคุณภาพมาตรฐานสากลซึ่งมีผู้เข้าร่วมโครงการทั้งสิ้น จำนวน 46 คน โดยแบ่งการดำเนินงานเป็น 2 ระยะ ดังนี้ ระยะที่ 1 อบรมเชิงปฏิบัติการ ในหัวข้อ “จริยธรรมการวิจัยในการตีพิมพ์ผลงานวิจัยระดับนานาชาติ” ในวันเสาร์ที่ 18 มีนาคม 2566 ณ ห้องประชุมโชติเวช ชั้น 4 อาคารเรียนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และในระยะที่ 2 ศึกษาดูงานในต่างประเทศ ณ ประเทศญี่ปุ่น ระหว่างวันที่ 22 – 27 มีนาคม 2566 ซึ่งสามารถสรุปผลการดำเนินการได้ดังนี้

2.1 การอบรมเชิงปฏิบัติการ

การอบรมเชิงปฏิบัติการได้ดำเนินการจัดขึ้นในวันเสาร์ที่ 18 มีนาคม 2566 ณ ห้องประชุมโชติเวช ชั้น 4 อาคารเรียนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มีผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 46 คน โดยได้รับเกียรติจาก รองศาสตราจารย์ ดร.ประสาทเนืองเฉลิม มาเป็นวิทยากรบรรยายในหัวข้อ “จริยธรรมการวิจัยในการตีพิมพ์ผลงานวิจัยระดับนานาชาติ” ดังรายละเอียดต่อไปนี้



2.1.1 จริยธรรมในการตีพิมพ์ผลงานวิจัยระดับนานาชาติ

- ประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2558
- ความสำคัญของการตีพิมพ์งานวิจัย
- ศูนย์ดัชนีการอ้างอิงวารสารไทย
- ฐานข้อมูลนานาชาติที่เป็นที่ยอมรับ
- Journal Quartile Score (Q)
- การตรวจสอบ ค่า Impact Factor (IF)
- การตรวจสอบ ค่า h-index ในฐานข้อมูล Scopus
- ประสิทธิภาพงานตีพิมพ์ผลงานวิจัย
- การส่งต้นฉบับบทความวิจัยซ้อน
- การตีพิมพ์บทความวิจัยซ้อน
- หลัก Grammar ที่ใช้ในการเขียนบทความวิจัย
- การเขียนอ้างอิง (References) ในวารสาร หนังสือ ประชุมวิชาการ ฯลฯ
- การคัดลอกผลงานทางวิชาการ
- การใช้โปรแกรม Scopus.com

2.1.2 ภาพกิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการ









2.2 การศึกษาดูงาน

การศึกษาดูงานด้านวิชาชีพทางเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ณ ประเทศญี่ปุ่น ระหว่างวันที่ 22 – 27 มีนาคม 2566 มีผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 27 คน โดยมีรายละเอียดการศึกษา สรุปได้ดังนี้

2.2.1 ศาลเจ้าดาไซฟูเทมมังงุ ฟุกุโอกะ

ศาลเจ้าดาไซฟูเทมมังงุ ถูกสร้างขึ้นในสมัยยุคเฮอัน ซึ่งจุดมุ่งหมายในการสร้างขึ้นเพื่อใช้สักการะ ซูกาวาระ โนะ มิชิซานะ (Sugawara Michizane) นักวิชาการ นักการเมือง นักเขียนที่ทรงอิทธิพลที่สุดคนหนึ่งในยุคเฮอัน หัวใจแห่งศาลเจ้าดาไซฟูเทมมังงุ คือห้องโถงหลัก หรือฮงเด็นของดาไซฟูเทมมังงุสร้างขึ้นเหนือหลุมศพของมิชิซานะ ซูกาวาระผู้เป็นทั้งนักวิชาการ นักการเมือง และนักกวีที่มีบทบาทสำคัญในช่วงศตวรรษที่ 9 ก่อนที่จะถูกเนรเทศมาที่ดาไซฟูเทมมังงุ เนื่องจากความขัดแย้งรุนแรงกับตระกูลฟูจิวาระ เขาเสียชีวิตในดาไซฟู เมื่อปี พ.ศ. 1446 และว่ากันว่าสร้างศาลเจ้าดาไซฟูเทมมังงุ (ลานด้านใน) ขึ้นครั้งแรกในปี พ.ศ. 1456 หลังจากการเสียชีวิตของเขา ประเทศญี่ปุ่นก็ประสบกับภัยพิบัติธรรมชาติซึ่งรัฐบาลในสมัยนั้นตีความเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นว่าเป็นผลจากคำ

สาปที่มีจิชาเนาะได้สาปแข่งไว้ รัฐบาลได้ตัดสินใจขอขมาวิญญาณมิจิชาเนาะโดยการสร้างศาลเจ้าดาไซฟูเทมมังงู ซึ่งทำให้มิจิชาเนาะมีสถานะเป็นเท็นมะเทนจินหรือเทพแห่งวรรณกรรมและอักษรวิจิตร ศาลเจ้าดาไซฟูเทมมังงู เป็นศาลเจ้าที่มีชื่อเสียงติดหนึ่งในสองจากบรรดาศาลเจ้านับพัน ๆ แห่งในญี่ปุ่น เป็นสถานที่ที่ยอดนิยมของนักท่องเที่ยว ทั้งช่วงเทศกาลหรือวันหยุดในช่วงปลายเดือนกุมภาพันธ์ถึงกลางเดือนมีนาคม เป็นช่วงที่ต้นบ๊วยออกดอกบานสะพรั่งพร้อมกัน กว่า 6,000 ต้น กลายเป็นจุดชมดอกบ๊วยที่สวยงามที่สุดของเมือง ศาลเจ้าดาไซฟูเทมมังงู มีอายุเป็นพันปี เป็นศาลเจ้าขนาดใหญ่มีการแบ่งเป็นโซนที่ชัดเจน จุดที่ไฮไลท์ที่เห็นได้ชัด คือ สระน้ำ ที่ถูกออกแบบเป็นอักษรญี่ปุ่นที่หมายถึง หัวใจ และสะพานก็จะแบ่งเป็น อดีต ปัจจุบัน และอนาคต โดยด้านหน้าศาลเจ้าจะมีประตูดังขนาดใหญ่อันเป็นเอกลักษณ์ ให้ความรู้สึกถึงมนต์ขลังเวลาเดินผ่านเพื่อเข้าไปยังศาลเจ้าหลัก พื้นที่บริเวณศาลเจ้าหลักนั้น ก็ยังมีสถานที่สำคัญทางประวัติศาสตร์หลายแห่ง อย่างเช่น อาคารคลังสมบัติ รวมถึงภายในบริเวณศาลเจ้า มีทั้งงานสถาปัตยกรรม ร้านค้า ร้านอาหารให้สำหรับเดินเที่ยว มีทั้งจุดชมดอกบ๊วยที่ปลูกไว้ตลอดทั่วบริเวณ สถานที่แห่งนี้ใช้ในการประกอบพิธีกรรมทางศาสนา และเทศกาลต่างๆ ที่สำคัญ ซึ่งเป็นที่ตั้งของเทพเจ้า มิจิชาเนาะ เป็นนักวิชาการ นักการเมือง และนักเขียนที่ชาวญี่ปุ่นให้ความเคารพนับถืออย่างมาก มีผลงานที่โดดเด่นในช่วงปี ค.ศ. 800 - 900 จึงได้รับการยกย่องให้เป็นเทพเจ้าแห่งการศึกษา ทำให้มีนักเรียน นักศึกษา มาไหว้ขอพร เพื่อให้สอบผ่านหรือขอให้ผลการเรียนดีขึ้น ในพื้นที่ของศาลเจ้ายังมี พิพิธภัณฑ์อีก 2-3 แห่งสำหรับเก็บวัตถุมีค่าของศาลเจ้า รวมถึงประวัติต่าง ๆ สำหรับผู้ที่สนใจ

ศาลเจ้าดาไซฟูเทมมังงู แห่งนี้ทำให้เห็นถึงความเชื่อของชาวญี่ปุ่นที่มีความผูกพันกับธรรมชาติ ความเชื่อเกี่ยวกับรูปปั้นวัวสัมฤทธิ์ที่คนญี่ปุ่นขอพรในเรื่องการศึกษา หรือความเชื่อเกี่ยวกับต้นบ๊วยเพราะชุกาวาระ โนะ มิจิชาเนาะชื่นชอบต้นบ๊วยมาก ซึ่งสิ่งเหล่านี้ล้วนกำเนิดจากธรรมชาติทั้งสิ้น ก่อให้เกิดประโยชน์ในการตระหนักเห็นถึงความสำคัญของธรรมชาติที่ผูกพันกับความเชื่อของชาวญี่ปุ่น อันจะนำไปสู่การเคารพซึ่งวัฒนธรรมศาลเจ้าดาไซฟูเทมมังงู ถือเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่เป็นสัญลักษณ์ของเมืองฟูกุโอกะ ที่มีบรรยากาศเงียบสงบและเป็นสถานที่ที่มีสถาปัตยกรรมสวยงามอีกหนึ่งสถานที่ มีทั้งการสร้างสรรค์ด้านสีสันทัน แต่แฝงไปด้วยปรัชญาความรู้ที่กลมกลืนกันอย่างดี รวมถึงมีความเชื่อที่สืบทอดมาอย่างยาวนานและยังคงมีอยู่ในปัจจุบัน คือ ได้รับการยกย่องให้เป็นศาลเจ้าเทพเจ้าแห่งการศึกษา มีประติมากรรมที่สวยงาม เช่น รูปปั้นวัวสัมฤทธิ์ในท่านั่งหมอบ อันมีความผูกพันกับความเชื่อที่ว่าถ้าลูบหัวของรูปปั้นวัวจะทำให้ฉลาดขึ้น และได้รับพรด้านความรู้ โดยมีผู้คนมาไหว้ขอพรเพื่อให้สอบผ่านหรือขอให้ผลการเรียนดีขึ้น



ความรู้ และประโยชน์ที่ได้รับ

จากการศึกษาดูงานที่ศาลเจ้าดาไซฟูเทมมังงู ทำให้เห็นถึงความเชื่อของชาวญี่ปุ่นที่มีความผูกพันกับธรรมชาติ เกี่ยวกับรูปปั้นวัวสัมฤทธิ์ รวมทั้งความเชื่อเกี่ยวกับต้นบ๊วยที่ซูกาวาระ โนะ มิจิซาเนะชื่นชอบต้นบ๊วย ซึ่งสิ่งเหล่านี้ล้วนเป็นสิ่งที่กำเนิดจากธรรมชาติทั้งสิ้น จึงทำให้คณะผู้ศึกษาดูงานตระหนักเห็นถึงความสำคัญของธรรมชาติที่ผูกพันกับความเชื่อของชาวญี่ปุ่น นำไปสู่การเคารพวัฒนธรรมที่สืบต่อกันมา นอกจากนี้ศาลเจ้าดาไซฟูเทมมังงู ถือเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีสถาปัตยกรรมสวยงามที่เป็นสัญลักษณ์ของเมืองฟูกุโอกะ ที่มีบรรยากาศสงบสวางแผ่ไปด้วยปรัชญาความรู้ความเชื่อที่สืบทอดมาอย่างยาวนาน ทำให้มีชาวญี่ปุ่นและนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติมาขอพรรูปปั้นวัวสัมฤทธิ์เพราะความเชื่อว่าถ้าลูบหัวของรูปปั้นวัวจะทำให้ฉลาดขึ้น และได้รับพรด้านความรู้ และประสบความสำเร็จในด้านการศึกษา

2.2.2 หมู่บ้านยูฟูอิน (Yufuin)

หมู่บ้านยูฟูอินเป็นเมืองที่ตั้งอยู่ในเขตโออิตะ จังหวัดโออิตะ ประเทศญี่ปุ่น ปัจจุบัน Yufuin เป็นเขตภายในเมือง Yufu ระดับความสูงอยู่ที่ประมาณ 400 เมตรเหนือพื้นดิน ในปี พ.ศ. 2546 มีจำนวนประชากรประมาณ 11,342 คนและมีความหนาแน่น 88.77 คน ต่อตารางกิโลเมตร พื้นที่ทั้งหมด 127.77 ตารางกิโลเมตร เมื่อวันที่ 1 ตุลาคม พ.ศ. 2548 หมู่บ้านยูฟูอิน ถือว่าเป็นต้นกำเนิดหมู่บ้าน OTOP แห่งแรกในประเทศญี่ปุ่น นักท่องเที่ยวสามารถเลือกซื้อสินค้าพื้นเมือง อาหารท้องถิ่น และเดินชมหมู่บ้านต้นกำเนิด "สินค้า OVOP" (One Village One Product) หรือคนไทยรู้จักกันในชื่อของ "สินค้า OTOP" ได้ที่นี่ และที่เมืองไทยเองก็ได้นำแนวคิดนี้มาปรับใช้เป็น OTOP (หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์) จนปัจจุบัน Yufuin โด่งดังไปทั่วโลก และเป็นสถานที่ ๆ นักท่องเที่ยวที่เดินทางมาเที่ยวยังเกาะคิวชู ผลิตภัณฑ์ของฝากของที่ระลึกของยูฟูอิน จะจัดเตรียมใส่กล่องที่ผ่านการคิดมาแล้ว

หมู่บ้านยูฟูอินเป็นหมู่บ้านจำลองสไตล์ยุโรป มีกลิ่นอายยุโรปโบราณ ตัวบ้านทำจากอิฐคลาสสิกเรียงรายอยู่บนถนน มีการประดับประดาไปด้วยดอกไม้บานาชนิด เหมาะสำหรับเดินชมภายในหมู่บ้านยูฟูอินมีทั้งร้านอาหาร และร้านขายของที่ระลึกที่มีความแสนดีไม่เหมือนที่ไหน มีทั้งของเล่น ของสะสมทั้งญี่ปุ่นและต่างประเทศ ผลิตภัณฑ์สินค้าในแต่ละร้านจะตกแต่งสวยงามไฮไลท์ของหมู่บ้านยูฟูอิน คือทะเลสาบที่ต้องเดินไปสุดทางของย่านร้านค้าต่างๆ ทะเลสาบที่ขึ้นชื่อของหมู่บ้านยูฟูอิน มีชื่อเรียกว่าทะเลสาบคินริน(Kinrin Lake) เป็นทะเลสาบขนาดกลาง มีภูเขาเป็นฉากหลัง







ความรู้ และประโยชน์ที่ได้รับ

ความรู้และประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษาดูงานที่หมู่บ้านพยุอินครั้งนี้ทำให้คณะผู้ศึกษาดูงานได้เรียนรู้วัฒนธรรมงานประดิษฐ์ที่เป็นเอกลักษณ์ ของเล่น ของสะสมทั้งภายในประเทศ ญี่ปุ่นและต่างประเทศ แต่ละร้านตกแต่งภายในร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์ให้ได้ดูดีดึงดูดให้คนเข้ามาเลือกซื้อสินค้า ได้เห็นถึงแนวคิดในการสร้างผลิตภัณฑ์สินค้าภายในหมู่บ้านมากมายหลายชนิดโดยมีลักษณะคล้ายสินค้าโอท็อปของประเทศไทย สามารถนำไปประยุกต์เพื่อทำธุรกิจจากสินค้าประจำของท้องถิ่นได้เป็นอย่างดี โดยนำความรู้มาพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าในประเทศให้มีเอกลักษณ์เฉพาะในแต่ละท้องถิ่น โดยการถ่ายทอดแนวคิดและองค์ความรู้จากการศึกษาดูงานในครั้งนี้ให้กับหน่วยงานภาครัฐหรือภาคเอกชน รวมทั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชนต่างๆที่เป็นรากฐานในการขับเคลื่อนประเทศ

2.2.3 โรงงานหมักและผลิตเบียร์ยี่ห้อคิริน (Kirin Beer Farm)

โรงหมักเบียร์แห่งนี้ถูกก่อตั้งขึ้นโดย บริษัทโรงเบียร์คิรินก่อตั้งขึ้นในปี ค.ศ.1907 มีประวัติศาสตร์อันยาวนาน นับว่านานใกล้เคียงกับประวัติความเป็นมาของเบียร์ในประเทศญี่ปุ่น หลังจากการเปิดประเทศเพื่อทำการค้ากับต่างประเทศ เบียร์เริ่มมีขึ้นในสมัยเมจิราวๆปี ค.ศ.1868 – 1912 โดยเฉพาะในเมืองท่าแบบโยโกฮาม่า จากการที่เป็นสินค้าขึ้นชื่อของเมืองก็กลายมาเป็นเบียร์ที่ติดตลาดดับอันดับต้นๆของประเทศญี่ปุ่นอย่างในปัจจุบัน การเข้ามาชมที่นี่ยุ่ในแต่ละครั้งนั้นจะเป็นแบบทัวร์แต่ละรอบใช้เวลา 1 ชั่วโมง นำไปชมแกลเลอรีเกี่ยวกับประวัติศาสตร์ของเบียร์คิริน ถึงหมักเบียร์และการบรรจุลงกระป๋อง แม้ว่าตัวทัวร์เป็นภาษาญี่ปุ่น แต่มีคู่มือภาษาอังกฤษให้อ่านทำความเข้าใจเพิ่มเติม ในการศึกษาดูงานครั้งนี้ได้เห็นกรรมวิธีการผลิตของเบียร์คิริน ที่แตกต่างจากเบียร์ยี่ห้ออื่น การกลั่นวัตถุดิบจากมอลต์สกัดเพียงแค่ครั้งเดียว เพื่อให้คงความเข้มข้นสะอาดใส และรสชาติหวานหอมที่ปลายลิ้น จนได้เป็น “Kirin Ichiban” ภายในโรงงานมีการฉายวิดิทัศน์เกี่ยวกับขั้นตอนผลิตจนถึงขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์เพื่อส่งขาย หลังจากจบการบรรยายได้ทดลองดื่มเบียร์เพื่อได้ทราบถึงรสชาติถึงความแตกต่างจากเบียร์ยี่ห้ออื่น





ความรู้ และประโยชน์ที่ได้รับ

จากการศึกษาดูงานโรงงานหมักและผลิตเบียร์ ทำให้ผู้ศึกษาดูงานได้เห็นถึงกระบวนการในการผลิตเบียร์ การควบคุมคุณภาพในกระบวนการผลิต การบรรจุขวด การบรรจุลงกล่องเพื่อจัดจำหน่าย การนำเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ทันสมัยมาใช้เพื่อควบคุมคุณภาพสินค้า ลดการใช้แรงงานคน

2.2.4 โรงงานผลิตไวน์ (Kyoho grape winery)

โรงกลั่นไวน์แห่งนี้ตั้งอยู่บริเวณเชิงเทือกเขามิโนะและล้อมรอบธรรมชาติ ไร่องุ่นและห้องเก็บไวน์ใต้ดินได้ นอกจากไวน์แดงและไวน์ขาวจากองุ่นเคียวโฮแล้ว โรงกลั่นไวน์แห่งนี้ยังมีไวน์ที่โดดเด่นซึ่งทำจากผลไม้หลากชนิด เช่น บลูเบอร์รี่ สตรอว์เบอร์รี่ และส้มอามานัตสึ

ไม่มีภูมิภาคใดในญี่ปุ่นที่ปลูกองุ่น Kyoho กันทั่วไป องุ่น Kyoho ซึ่งปัจจุบันเป็นองุ่นที่ได้รับความนิยมมากที่สุดในญี่ปุ่น กล่าวกันว่าเป็นผลไม้ที่ล้มเหลวเนื่องจากความยากลำบากในการเพาะปลูกและจัดจำหน่าย เพื่อที่จะประสบความสำเร็จในการเพาะปลูกองุ่น Kyoho โดยทั่วไป Wakatakeya Sake Brewery ของ Tanushimaru ซึ่งดำเนินธุรกิจมานานกว่า 300 ปี และ

Hiroyuki Hayashida เจ้าของโรงกลั่นรุ่นที่ 12 ได้ทำงานร่วมกับเกษตรกรในท้องถิ่นเพื่อสร้างองุ่น Kyoho Michishige Ochi ได้รับเชิญให้เข้าร่วม Tanushimaru และการวิจัยการเพาะปลูกของ Kyoho ก็ได้เริ่มต้นขึ้นในปี 1957 เราประสบความสำเร็จในการเพาะปลูกทั่วไปครั้งแรก

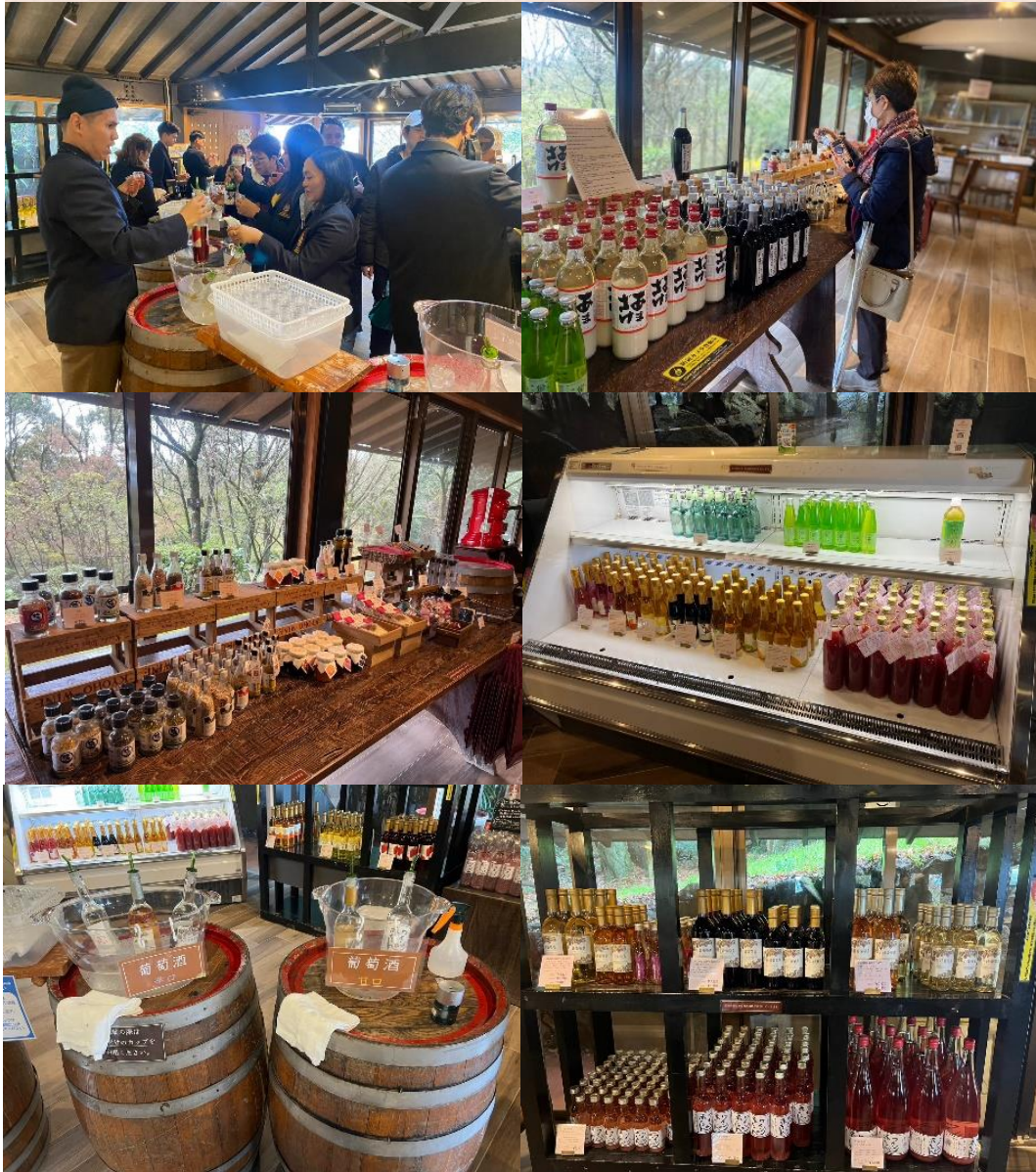


Hiroyuki Hayashida ผู้ผลิตเหล้าสาเกรุ่นที่ 12 ของ Wakatakeya Sake Brewery กล่าวว่า "ถ้า Kyoho ยังขายไม่ออก จะซื้อมาเป็นส่วนผสมของไวน์สักวันหนึ่ง" ตามหลักทฤษฎีที่เป็นที่ยอมรับของผู้ที่รู้จักองุ่น Kyoho ได้กล่าวว่าองุ่นสายพันธุ์นี้ไม่เหมาะสำหรับทำไวน์ เนื่องจากมีขนาดใหญ่และมีอัตราส่วนของผิวที่ต่ำ ซึ่งเป็นกุญแจสำคัญในการหมัก อีกทั้งมีกลิ่นและความเป็นกรดอ่อนเพื่อให้ความปรารถนาในการผลิตไวน์จากองุ่น Kyoho นี้เป็นจริง Denbei Hayashida ซึ่งเป็นปรมาจารย์โรงกลั่นลำดับที่ 13 จบปริญญาเอกด้านวิศวกรรมกรรมกรหมัก ด้วยการจะทำงานเกี่ยวกับการวิจัยและพัฒนาไวน์ Kyoho หลังจากการลองผิดลองถูก พยายามนำวิธีการผลิตเปียร์มาใช้ในฐานะโรงกลั่นเหล้าสาเกที่สืบทอดมาตั้งแต่สมัยเกินโรค "ต้องมียีสต์ที่เข้ากับองุ่น Kyoho" Denbei ไปฝรั่งเศสเพียงลำพังและในที่สุดก็พบยีสต์ที่ดีที่สุดที่ Bordeaux หลังจากพัฒนามา 10 ปี ในที่สุด "Kyoho Wine" ก็ถือกำเนิดขึ้น และในปี 1972 ได้มีการก่อตั้ง "Kyoho Wine Co., Ltd. (รู้จักกันทั่วไปในชื่อ Kyoho Winery)"



ประวัติองุ่นเคียวโฮและไวน์เคียวโฮ

พ.ศ. 2480 (วัย 12)	การผสมข้ามพันธุ์และการวิจัย "อิชิฮาระ วาเสะ" จากญี่ปุ่น และ "เซ็นเทนเน็ล" จากออสเตรเลีย ซึ่งกล่าวกันว่าเป็นอัญพิชที่ใหญ่ที่สุดในโลก สถาบันวิทยาศาสตร์การเกษตรโออิอุเอะ ในเมืองอิสุ จังหวัดชิซุโอกะ
พ.ศ. 2482 (วัย 14)	กำเนิดสายพันธุ์ใหม่ เคียวโฮ
พ.ศ. 2498 (วัย 30)	ได้เชิญคุณมิชิฮิเงะ โอชิ ศิษย์อาวุโสของคุณโออิโนะอุเอะมาที่ทานชิมาและก่อตั้ง "สถาบันวิทยาศาสตร์และการเกษตรแห่งคิซุ" ทำงานเกี่ยวกับการปลูกองุ่นเคียวโฮตามทฤษฎีโกซุนากา
พ.ศ. 2500 (วัย 32)	คนห้าคนรวมถึงHiroyuki Hayashida เจ้าของคนที่ 12 ของ Wakatakeya Sake Brewery ซึ่งเป็นหัวหน้าครอบครัวของ Kyoho Winery ปลูกองุ่น 200 ต้นเป็นครั้งแรกในโลก หลังจากนั้น เกษตรกรทั้ง 47 คนของทานชิมาซูกิได้ผลิตผลใหญ่ตามความปรารถนาที่เฝ้าทะนุถนอมมายาวนาน
พ.ศ. 2502 (วัย 34)	เริ่มการวิจัยเกี่ยวกับไวน์เคียวโฮด้วยความร่วมมือของโรงเรียนมัธยมปลายคุนิยะ
พ.ศ. 2513 (วัย 45)	Denbei Hayashida ผู้ผลิตเหล้ารุ่นที่ 13 ของ Wakatakeya Sake Brewery เดินทางไปฝรั่งเศสเพื่อสัมผัสกับยีสต์ที่ดีที่สุดแบบออร์แกนิก และทำการวิจัยเพิ่มเติม
พ.ศ. 2515 (วัย 47)	กำเนิดของไวน์ Kyoho ก่อตั้ง Kyoho Wine Co., Ltd.





ความรู้ และประโยชน์ที่ได้รับ

การศึกษาดูงานโรงงานผลิตไวน์ Kyoho grape winery ผู้เข้าศึกษาดูงานได้รับการเรียนรู้ถึงจุดกำเนิดการผลิตไวน์ของประเทศญี่ปุ่น รวมถึงกระบวนการและขั้นตอนในการผลิตไวน์ การคัดเลือกวัตถุดิบเพื่อนำมาใช้ในกระบวนการผลิต การแปรรูปและคิดค้นรูปแบบของไวน์ที่มีความหลากหลาย การแปรรูปผลไม้เป็นผลิตภัณฑ์อื่นๆ นอกเหนือจากการผลิตไวน์ ได้รับแรงบันดาลใจและค้นพบสิ่งใหม่ในผลิตภัณฑ์ต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นบรรจุภัณฑ์ โลโก้ สื่อที่ใช้ในการประชาสัมพันธ์ อีกทั้งยังการบริหารจัดการพื้นที่ให้กลายเป็นสถานที่ท่องเที่ยว และร้านอาหาร

2.2.5 ศิลปวัฒนธรรมผ้าพื้นเมือง และบรรจุภัณฑ์สินค้าพื้นเมือง (มาเมะดามาจิ)

ย่านเมืองเก่ามาเมะดะ มะจิ (Mameda-machi) ตั้งอยู่ที่เมืองฮิตะ (Hita) ในจังหวัดโอดิระ เป็นเขตพื้นที่เมืองเก่ามาตั้งแต่ในสมัยเอโดะ ตั้งแต่ช่วงปีค.ศ. 1616 ได้รับการอนุรักษ์ไว้ที่นี่ได้รับฉายาว่าเป็น Little Kyoto แห่งหนึ่งของภูมิภาคคิวชู ถูกเพลิงไหม้ในช่วงปีค.ศ. 1772 และถูกทำลายลงในปีค.ศ. 1887 จากนั้นได้ถูกบูรณะขึ้นมาใหม่ บริเวณย่าน Mameda-machi มีถนนเส้นหลัก 2 สาย ทอดยาวตั้งแต่ทิศเหนือจรดทิศใต้ นั่นก็คือถนน Kamimachi และ Miyuki ตลอดทั้งสองข้างทาง แวดล้อมไปด้วยอาคารบ้านเรือนเก่าแก่และร้านค้ามากมาย ตั้งเรียงรายไปด้วยสถาปัตยกรรมแบบโบราณ

เมืองแห่งนี้ยังคงความเป็นเอกลักษณ์ของบ้านเรือน และร้านค้าเก่าแก่ 2 ข้างทาง ร้านทำสาเกเก่าแก่ อายุกว่า 100 ปี ร้านขายขนมถั่วแดงกวนต้นตำรับ (Youkan) นอกจากนี้เมืองฮิตะมีสินค้าหัตถกรรมพื้นเมืองที่มีชื่อเสียง คือ รองเท้าเกียะทำจากไม้ นักท่องเที่ยวสามารถเลือกซื้อเชือกที่ชอบ จับคู่กับแผ่นไม้ เป็นของฝาก handmade ชิ้นเดียวที่ไม่เหมือนใคร

ในย่านนี้มีร้านหนึ่งมีคำว่า “ซากุระ” อยู่ในชื่อร้าน มีการเอาสีจากดอกซากุระมาย้อมผ้า สีสอกมาหวานแหวว นอกจากนี้ยังมีร้านอาหารหลายร้าน แต่เขาไม่มีให้ชิม มีเสนอให้ชิมชีอิ้วหมัก กับไวน์ ของหมักใด ๆ ที่นิยมว่าอร่อย ล้วนต้องทำอย่างประณีตและหมักยาวนาน



ความรู้ และประโยชน์ที่ได้รับ

ได้เห็น ศิลปวัฒนธรรมผ้าพื้นเมือง และบรรรจภัณฑ์สินค้าพื้นเมือง การเอาสีจากดอกชา กระม้าย้อมผ้า รวมทั้งสินค้าหัตถกรรมพื้นเมืองที่มีชื่อเสียง อย่างรองเท้าเกี้ยวที่ทำจากไม้

2.2.6 ศิลปะบ้านไม้แบบดั้งเดิมของญี่ปุ่น อาหาร กาแฟ

สมัยก่อนชีวิตของคนญี่ปุ่นส่วนใหญ่ จำนวนมาก ต้องอยู่ในความแออัดเพราะประเทศญี่ปุ่น คือหนึ่งในประเทศที่มีพื้นที่ราบ ที่จะใช้อาศัยไม่มากนักและพื้นที่ ถึงเกือบสามส่วนก็ยังเป็นภูเขา พื้นที่ราบส่วนหนึ่งก็ยังเป็นพื้นที่เกษตรกรรมพื้นที่สาธารณะ และสนามกีฬา ฯลฯ ความแออัด ในอดีตเรายังพอเข้าใจได้ว่าภัยจากธรรมชาติ ไม่ว่าจะพายุไต้ฝุ่น หรือแผ่นดินไหวก็ตาม ด้วยเทคโนโลยีในสมัยนั้น คนญี่ปุ่นในอดีต ไม่สามารถที่จะเข้าไปบุกเบิกอยู่อาศัยในป่าบนภูเขาได้ บ้านไม้ สไตล์ญี่ปุ่น ที่โดดเด่นเป็นเอกลักษณ์ใน

คุณลักษณะที่โดดเด่นของอาคารบ้านเรือนของชาวญี่ปุ่นแบบดั้งเดิมจะมีวิธีการต่างๆที่ ทำให้บ้านกลมกลืนและเปิดต้อนรับธรรมชาติวัสดุหลักของบ้านแบบญี่ปุ่นแบบดั้งเดิมที่ใช้จะเป็นไม้ ดิน และกระดาษการก่อสร้างจะกระจายออกด้านข้างมากกว่าที่จะมีการสร้างอาคารที่มีหลายๆชั้นมี หน้าต่างหรือประตู เป็นกระดาษ (Shōji หรือ Fusuma) หรือมีพาร์ทิชั่นที่สามารถยกออกได้ เพื่อเพิ่มขนาดของพื้นที่ห้อง







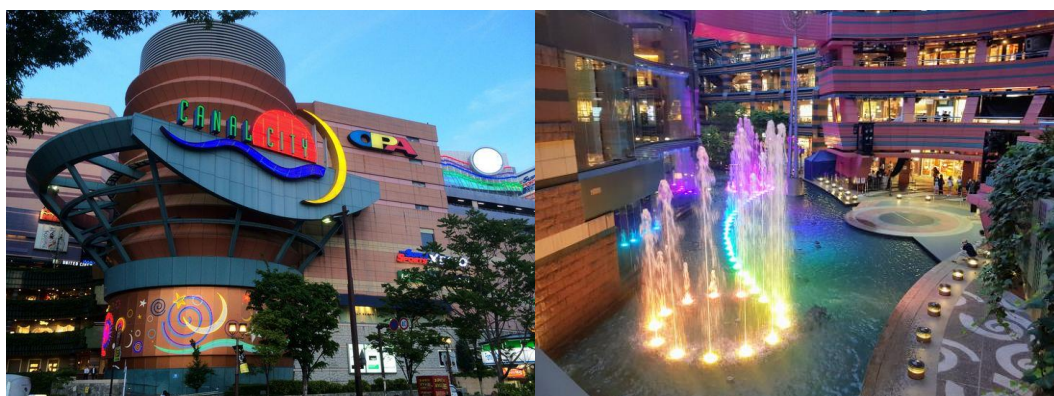
ความรู้ และประโยชน์ที่ได้รับ

ได้เห็นวัฒนธรรมการกิน วิถีความเป็นอยู่อาคารบ้านเรือนของชาวญี่ปุ่นแบบดั้งเดิม จะมีวิธีการต่าง ๆ ที่ทำให้บ้านกลมกลืนและเปิดต้อนรับธรรมชาติ อาหารดั้งเดิมและสมัยใหม่สามารถนำความรู้มาพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทยต่อยอดในเชิงพาณิชย์ได้

2.2.7 คาแนลซิตี ฮากาตะ

คาแนลซิตีฮากาตะ (Canal City Hakata) นับเป็นศูนย์การค้าขนาดใหญ่ที่ตั้งอยู่ริมน้ำภายในตัวเมืองฟูกุโอกะ(Fukuoka city) ที่มีความพิศตรงที่ด้านในนั้นมีการขุดคลองให้ไหลผ่านใจกลางห้างแห่งนี้อีกด้วย บอกเลยว่าเป็นอะไรที่แค่คิดภาพตามก็แลดูน่าจะวิวดีไม่ใช่นะ ง่ายๆ แลเมยังเก้ไม่เหมือนใคร ทางด้านร้านค้าก็มีให้เลือกมากกว่า 250 ร้าน มีทั้งร้านที่มีเฉพาะในญี่ปุ่นเท่านั้น และร้านที่นำเข้ามาจากต่างประเทศ มีร้านอาหารทั้งแบบญี่ปุ่นและนานาชาติให้เลือกกัน ที่สำคัญราคาไม่แพง บริเวณชั้น 5 ที่มีชื่อเรียกว่า “ราเมน สเตเดียม” มีราเมนดัง ๆ จากทั่วทุกภูมิภาคของญี่ปุ่นมารวมตัวให้ชิมกัน รวมทั้งยังมีราเมนสไตล์ฟูกุโอกะแท้ๆที่เรียกว่า “ฮากาตะราเมน” ที่ใครมาฟูกุโอกะแล้วไม่ได้ลองชิมนั้นบ่ว่าพลาด นอกจากร้านค้า ร้านอาหารแล้วนั้น ภายในยังแน่นไปด้วยสิ่งบันเทิงไม่ว่าจะเป็นโรงภาพยนตร์ โรงละคร ร้านตุ๊กแกมส์ แม้กระทั่งโรงแรม โดยจะมีโรงแรมอีก 2 แห่ง ถูกออกแบบมาให้เป็นที่เปิดโล่ง ๆ กว้าง ๆ มีรูปทรงและสีสันทันที่แปลกตาเพื่อให้ได้บรรยากาศที่น่าตื่นตาตื่นใจ ตรงกลางของคลองจำลองนี้จะมีการแสดงน้ำพุแสงสีเสียง ตั้งแต่เปิดจนปิดห้าง ซึ่งจะมีให้ชมในทุก ๆ ครั้งชั่วโมงละทีเดียว นับว่าเป็นห้างที่ครบกันสายช้อปปิ้งและสายบันเทิงในหนึ่งเดียวทีเดียว

นอกจากนี้ยังมีผลิตภัณฑ์พื้นเมือง บรรจุภัณฑ์สินค้า ร้านพุดทรีค ที่น่าสนใจ วิถีชีวิตของคนทำงาน





ความรู้ และประโยชน์ที่ได้รับ

การเดินทางมา คาแนลซิตีฮาคาตะ (Canal City Hakata) ครั้งนี้ ได้เห็นความทันสมัย ความหลากหลายในทุกมิติที่ทางห้างได้มีการบริหารจัดการที่ดีเป็นส่วน สามารถหาร้านที่เรา ต้องการได้อย่างง่ายดายไม่หลงทาง มีการจัดความทันสมัยมาผสมผสานกับธรรมชาติและที่สำคัญ ความสะอาด และความปลอดภัยดีเยี่ยม เราควรนำมาเป็นแนวทางในการบริหารจัดการทั้งใน หน่วยงาน หรือแม้แต่ใช้ในชีวิตประจำวันได้เช่นกัน

2.2.8 Lion kajitsuen ฟาร์มสตอร์วเบอร์รี่

Lion Kajitsuen (ไลออน คัตสึจิเอ็น) ที่ตั้งอยู่ภายในเมืองจิกุเซ็นห่างจากตัวเมือง ฟุกุโอกะประมาณนั่งรถยนต์ 50 นาทีแห่งนี้เป็นฟาร์มเก็บเกี่ยวสตอร์วเบอร์รี่ที่ใหญ่ที่สุดในคิวชูเลย ที่เดียว ในปี 2017 มีการจัดกิจกรรมเก็บเกี่ยวสตอร์วเบอร์รี่ถึง 9 สายพันธุ์รวมถึง “อามาโอ” สตอร์วเบอร์รี่แบรนด์ท้องถิ่นประจำจังหวัดฟุกุโอกะภายในเรือนเพาะชำกว่า 21 หลัง “ไลออน คัตสึจิเอ็น” จะผลิตพันธุ์พันธุ์การใช้ปุ๋ยอินทรีย์และน้ำบาดาลเพื่อให้ได้รสชาติที่ต้องการ โดยกว่าจะได้สตอร์วเบอร์รี่ แสนอร่อยอย่างในปัจจุบันต้องผ่านการลองผิดลองถูกมาอย่างโชกโชนทุกฤดูกาล คุณอีโนะซึ่งเป็น ตัวแทนของฟาร์มได้กล่าวว่า “จำนวนสตอร์วเบอร์รี่อาจแตกต่างกันไปตามแต่ละฤดูกาล แต่ลองชิม สตอร์วเบอร์รี่หลากหลายสายพันธุ์เพื่อหารสชาติที่ถูกใจกันดูวิธีการชิมขอแนะนำให้รับประทาน สตอร์วเบอร์รี่พันธุ์ “อามาโอ” ที่มีรสชาตินหวานฉ่ำเป็นพิเศษเป็นลำดับสุดท้าย” นอกจากกิจกรรม เก็บเกี่ยวสตอร์วเบอร์รี่แล้ว ทางฟาร์มมีการจัดเตรียมป้ายนำทางภายในสวนและแผ่นพับภาษาอังกฤษ เอาไว้ให้บริการสำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ พนักงานยังสามารถสื่อสารภาษาอังกฤษง่าย ๆ ได้ และรองรับภาษาท่าทางอีกต่างหาก ภายในสวนเพาะปลูกสตอร์วเบอร์รี่ด้วยระบบแปลงสูง เราจึง สามารถยืนเก็บเกี่ยวสตอร์วเบอร์รี่อันสะอาดสะอ้านได้ กิจกรรมเก็บเกี่ยวสตอร์วเบอร์รี่ตลอดช่วงเช้า - บ่ายเป็นระบบจองล่วงหน้าทั้งหมด ส่วนช่วงบ่ายบางครั้งก็ปิดทำการเพราะว่าจำหน่ายหมดก่อน เวลา สำหรับใครที่อยากเพลิดเพลินกับกิจกรรมเก็บเกี่ยวสตอร์วเบอร์รี่ให้ได้จึงขอแนะนำให้จอง ล่วงหน้าผ่านโฮมเพจ

Lion Kajitsuen ก่อตั้งขึ้นเมื่อปี ค.ศ. 2003 เป็นฟาร์มสตอร์วเบอร์รี่ที่มีขนาดใหญ่ มีสโลแกน คือ ฟาร์มที่ผลิตสตอร์วเบอร์รี่ที่หวาน แข็งแรง และดีต่อสุขภาพเสมอ Lion Kajitsuen เปิด ให้นักท่องเที่ยวสามารถเข้าไปเก็บสตอร์วเบอร์รี่สด ๆ และรับประทานได้ไม่อั้น ภายในเวลา 1 ชั่วโมง ค่าบริการ ผู้ใหญ่คนละ 1800 เยน เด็ก (อายุ 3-12 ปี) 1400 เยน โดยมีโรงเรือนที่ปลูกสตอร์วเบอร์รี่ไว้ 21 หลัง บนพื้นที่ 20,000 ตารางเมตร เปิดให้บริการเวลา 10.00-15.00 น. ขึ้นอยู่กับผลผลิตที่สุก พร้อมรับประทานในแต่ละวัน

สายพันธุ์สตอร์วเบอร์รี่ ภายในฟาร์มมีสตอร์วเบอร์รี่หลากหลายสายพันธุ์ ซึ่งพันธุ์ที่ขึ้นชื่อ ที่สุดคือ สายพันธุ์ AMAOU เป็นสายพันธุ์เฉพาะของเมืองFukuoka มีรสชาตินหวานและผลใหญ่มาก ที่สุด ชื่อสายพันธุ์ AMAOU มาจาก A = Akai หมายถึง สีแดง M = Marui หมายถึง ลูกกลม A = Amai หมายถึง หวาน O = Ookii หมายถึง ลูกใหญ่ U = Umai หมายถึง รสชาติดี รวมแล้วคือ AMAOU เป็นสายพันธุ์ของสตอร์วเบอร์รี่ที่ทั้งหวานรสชาติดีและลูกใหญ่ เป็นราชาแห่งสตอร์วเบอร์รี่



สายพันธุ์ Amaekubo เป็นสายพันธุ์ที่มีรสชาติหวานมีกลิ่นวนิลลา เมื่อรับประทานแล้ว ให้รสสัมผัสคล้ายกับเวลารับประทานไอศกรีมสตอเบอรี่วนิลลา



สายพันธุ์ Hosiurara Koiminori Akihime Benihoppe ซึ่งแต่ละสายพันธุ์ก็ให้รสชาติและกลิ่น ที่หอมหวานแตกต่างกันอย่างมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว



การเก็บสตอเบอร์รี่ ทางฟาร์มจะแจกอุปกรณ์มาให้ 1.กรรไกร 2. ถุงมือ 3. ถุงเก็บข้าวสตอเบอร์รี่รับประทานแล้ว ให้ใส่ถุงมือในข้างที่จับสตอเบอร์รี่ เพื่อให้สะอาดและป้องกันผึ้งต่อย (เนื่องจากในฟาร์มจะมีการเลี้ยงผึ้งไว้สำหรับให้ช่วยผสมเกสรของดอกสตอเบอร์รี่) จากนั้นใช้กรรไกรตัดที่ขั้วของสตอเบอร์รี่และรับประทานได้ทันทีเนื่องจากในฟาร์มปลอดสารพิษสะอาดปลอดภัย สตอเบอร์รี่ที่เก็บสดจึงสามารถรับประทานได้ทันที ภายในฟาร์ม ยังมีกิจกรรมอื่นอีก เช่น มี Workshop ทำแยม และทำเครป จากสตอเบอร์รี่ที่เก็บมาเอง มีมุมตกแต่งฉากไว้ให้นักท่องเที่ยวแต่งคอสตูมเป็นสตอเบอร์รี่เพื่อถ่ายรูปเก็บความประทับใจได้อย่างสนุกสนาน นอกจากนี้ยังสามารถนำสตอเบอร์รี่ที่เก็บเองกลับบ้านได้มีบรรจุภัณฑ์ให้หลากหลายขนาดและราคาตามน้ำหนักที่ชั่งได้



ความรู้ และประโยชน์ที่ได้รับ

ได้รับประสบการณ์ ในการเก็บสตอเบอรี่ที่ถูกต้อง ได้สัมผัสถึงรสชาติหลากหลายสายพันธุ์ของสตอเบอรี่ โดยเฉพาะสายพันธุ์ AMAOU ซึ่งเป็นสายพันธุ์เฉพาะของจังหวัดฟุกุโอกะ ทำให้เกิดความคิดสร้างสรรค์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากสตอเบอรี่ที่มีรสชาติหลากหลาย อีกทั้งยังได้รับประสบการณ์ การบรรจุ จัดจำหน่ายสตอเบอรี่สด และยังได้สัมผัสประสบการณ์ตรงในการทำฟาร์มสตอเบอรี่ ได้เห็นความละเอียดอ่อน ใส่ใจในการดูแลผลผลิต แม้กระทั่งการผสมเกสร โดยเลี้ยงผึ้งไว้และปล่อยให้บินเข้าไปช่วยผสมเกสรสตอเบอรี่ภายในฟาร์ม

2.2.9 ร้านกาแฟ Starbucks สาขาไซฟูเต็มมังกู ฟุกุโอกะ

สตาร์บัคส์ (Starbucks) ร้านกาแฟชื่อดังทั่วโลก รวมถึงสุดฮิตในญี่ปุ่นมีร้านแบบ "Concept Store" อยู่หลายแห่ง ไปชมหนึ่งในสาขาที่เชื่อว่าสวยที่สุดในญี่ปุ่น สาขาดาไซฟูเต็มมังกู โอโมเตะซันโด (Dazaifutenmangu Omotesando) ที่ฟุกุโอกะ (Fukuoka) จุดเด่นที่สุดของร้านนี้ก็คือการสร้างโดยใช้คอนเซ็ปต์ "คิกุมิ (Kigumi)" ตั้งแต่ประตูทางเข้าไปจนถึงภายในตัวร้าน ซึ่ง "คิกุมิ" นั้นเป็นเทคนิคสถาปัตยกรรมของญี่ปุ่นดั้งเดิมที่ใช้ไม้มาประกอบเข้าด้วยกันเป็นโครงบ้านเรือนโดยไม่ใช้ตะปูแม้แต่ตัวเดียว แต่ใช้เพียงแค่การการเจาะรู บากรอยต่าง ๆ ตามท่อนไม้เท่านั้นร้านนี้เป็นผลงานการออกแบบของสถาปนิกชื่อดัง คุณคุมะ เคนโกะ (Kuma Kengo) ในธีม "การผสมกลมกลืนระหว่างญี่ปุ่นดั้งเดิมและญี่ปุ่นยุคใหม่โดยใช้วัสดุจากธรรมชาติ" แม้จะใช้เทคนิคเก่าแก่ออย่างคิกุมิแต่กลับสร้างสรรค์บรรยากาศโมเดิร์นของยุคใหม่ได้อย่างลงตัวเพดานร้านที่เต็มไปด้วยไม้ตกแต่ง ไม้แต่ละชั้นที่ขัดลอกเข้าหากันเรียงตัวสลับซับซ้อน ทั้งที่ดูเหมือนชิ้นใดชิ้นหนึ่งอาจหลุดหล่นลงมาได้ แต่เรากลับรู้สึกอบอุ่นใจจากบรรยากาศของวัสดุไม้ไปพร้อม ๆ กัน

ที่ร้านมีพวกแก้วมัค หรือทัมเบลอร์ (Tumbler) ลายเฉพาะของฟุกุโอกะจำหน่ายด้วย สินค้าเหล่านี้ออกแบบโดยใช้ลวดลายเอกลักษณ์ของผ้าทอฮาตากะที่เรียกว่าเซไกฮา (Seigaiha) เป็นลายครึ่งวงกลมสีโทนมกรมท่าและสีขาวนำมาวางทับซ้อนกัน ลวดลายแบบคลื่นนี้สื่อความหมายถึงแก่งไคนาดะ (Genkai Sea) พื้นที่ทะเลทางแถบตะวันตกเฉียงเหนือของคิวชู





ความรู้ และประโยชน์ที่ได้รับ

ได้เห็นสถาปัตยกรรมของญี่ปุ่นดั้งเดิมที่ใช้ไม้มาประกอบเข้าด้วยกันเป็นโครงบ้านเรือนโดยไม่ใช้ตะปู แต่ใช้เพียงการการเจาะรู บากรอยตามท่อนไม้ และได้เห็นถึงการนำลวดลายเอกลักษณ์ของผ้าทอฮากาตะมาใช้เป็นลวดลายในภาชนะประเภทแก้วอย่างแก้วมัทหรือทัมเบลอร์

2.2.10 การทำเส้นราเม็ง ณ chikugo Handmand village

ร้าน chikugo Handmand village ก่อตั้งขึ้นในปี พ.ศ. 2524 ซึ่งตั้งขึ้นเพื่อการค้าขายราเม็งเป็นเส้นก๋วยเตี๋ยวที่ทำจากแป้งสาลีและเป็นอาหารเส้นอย่างหนึ่งที่นิยมรับประทานกันในประเทศญี่ปุ่น ผู้คนทั่วญี่ปุ่นเริ่มรับประทานอาหารเส้นที่ทำจากแป้งสาลีในช่วงศตวรรษที่ 15 และแต่ละท้องถิ่นก็ได้สร้างวัฒนธรรมการรับประทานราเม็งของตัวเองขึ้น ร้าน chikugo Handmand village เป็นร้านราเม็งที่นักท่องเที่ยวนิยมมาก เนื่องจากเส้นร้านนี้ทำเส้นเอง ทำให้ไม่สามารถทำได้ในปริมาณมากในคราวเดียว รสชาติปัจจุบันคือรสที่เจ้าของร้านได้คิดค้นศึกษาด้วยตนเอง และเติม

ตามความชอบส่วนตัวจนได้รสชาติที่ทุกคนชื่นชอบ เส้นของเส้นราเม็งของร้านก็ทำด้วยมือ และมีเส้นแบนนุ่ม เนื้อสัมผัสที่มีความแข็งไม่มาก แม้ว่าซอสทงสึจะดูเป็นสีดำแต่รสชาติของซุซุดาซึก็ให้รสชาติเข้มข้น ถึงเนื้อจะใหญ่แต่ก็นุ่มและเข้ากันได้ดีกับเส้น



คนญี่ปุ่นส่วนใหญ่ให้ความสำคัญสำหรับอาหาร เนื่องจากเป็นการทานและรับสารอาหารเข้าร่างกาย อุดมถือเป็นเมนูยอดนิยมนักท่องเที่ยวและนักท่องเที่ยวก็ได้ เนื่องจากร้าน chikugo Handmand village เป็นร้านที่นักท่องเที่ยวนิยมมาก เนื่องจากมีกรรมวิธีที่สะอาด มีการทำเส้นสด รวมถึงรสชาติอร่อยทำให้มีคนสนใจอย่างมาก ซึ่งหัวใจสำคัญของการทำเส้น คือการนวดแป้งโดยขณะนวดแป้งก็จะบิดไปด้วย จากนั้นใช้เทคนิคเทโนเบะหรือการยืดด้วยมือซึ่งเป็นวัฒนธรรมการทำอาหารอย่างหนึ่งของชาวญี่ปุ่น ร้าน chikugo Handmand village ได้ทำให้เห็นถึงวิธีการทำเส้นราเม็งซึ่งได้รับความรู้ที่จะมีประโยชน์ต่อการตระหนักถึงคุณค่าของอาหารญี่ปุ่น เพราะแม้ว่าอาหารญี่ปุ่นจะเป็นอาหารที่มีการปรุงรสน้อยและมีวัตถุดิบน้อยแต่มีวิธีการหลายขั้นตอน โดยทางร้านมุ่งเน้นผลิตเส้นคงความดั้งเดิมไว้ให้มากที่สุด มีการเลือกใช้วัตถุดิบที่เป็นของจังหวัดฟูกุโอกะเท่านั้น และทางร้านมีกิจกรรมให้คณะที่เยี่ยมชมได้ทำเส้นราเม็งโดยมีเจ้าของร้านคอยสอนทุกขั้นตอน เป็นกิจกรรมที่สนุกและได้เรียนรู้การทำเส้นทุกขั้นตอน

ขั้นตอนการรีดเส้นอุด้งมีดังนี้

1. นำก้อนแป้งมากดโดยใช้ทั้งฝ่ามือให้แป้งแผ่ออกเป็นวงกลมเรียบเท่า ๆ กัน
2. ใช้ไม้คลึงแป้งให้แผ่ออกไปในทิศทางเดียว สลับอีกด้านให้แป้งแผ่ออกและมีลักษณะกลม

3. ใช้ไม้ม้วนแป้งและคลึงไปในทิศทางเดียวให้แป้งบางกลมเท่า ๆ กัน
4. เมื่อได้ความบางที่ต้องการให้นำแป้งทบกันสามทบ
5. เมื่อได้แป้งตามที่ต้องการแล้ว นำไปตัดให้เป็นเส้นโดยให้เส้นมีขนาดเท่า ๆ กันทุกเส้น







ความรู้ และประโยชน์ที่ได้รับ

1. ได้เรียนรู้ขั้นตอน วิธีการการรีดแป้งราเม็งสดจากผู้เชี่ยวชาญต้นตำรับที่ละขั้นตอนอย่างละเอียดสามารถนำประสบการณ์มาประยุกต์ในการประกอบอาหารประเภทเส้นอื่น ๆ ได้หลากหลาย
2. ได้เรียนรู้วัฒนธรรม และมารยาทในการรับประทานราเม็งแบบญี่ปุ่นดั้งเดิม เช่น การใช้ตะเกียบ องค์กรประกอบอูด้ง
3. ได้เรียนรู้แนวคิด และรูปแบบในการให้บริการด้านอาหารสำหรับนักท่องเที่ยวที่มีความสนใจเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหาร ซึ่งสามารถนำมาประยุกต์ใช้กับงานด้านคหกรรมศาสตร์หลากหลายสาขา

2.2.11 ตลาดปลานางาฮามะ

ตลาดปลานางาฮามะ ฟุกุโอกะเป็นตลาดขายส่งปลาที่มีขนาดใหญ่ที่สุดของฟุกุโอกะ และคับคั่งไปด้วยชาวประมงที่ขายปลาที่ดีที่สุดเพราะมีความสดใหม่ ตลาดปลาแห่งนี้มีขนาดใหญ่ที่สุดเป็นอันดับสี่ของตลาดปลาในญี่ปุ่น เป็นตลาดปลาที่ทันสมัยซึ่งใช้เทคโนโลยีล่าสุดด้วยความมุ่งมั่นที่จะเป็นตลาดที่ให้ความสนุกสนานแก่ผู้คนที่มาซื้อ ปลาสดในตลาดในร่มที่ตั้งอยู่ใจกลางของตลาดนั้นมีข้อมูลเกี่ยวกับปลาต่าง ๆ คลาสสอนทำอาหาร ร้านอาหารที่ใช้ปลาเป็นวัตถุดิบหลัก และบริการอื่น ๆ ที่ผู้คนที่มาสามารถสัมผัสประสบการณ์วัฒนธรรมเกี่ยวกับปลาได้ เป็นตลาดขายส่งปลาที่มีขนาดใหญ่ที่สุดของฟุกุโอกะและเต็มไปด้วยชาวประมงที่พร้อมจะขายปลาที่ดีที่สุดที่จับมาได้ในแต่ละวันให้แก่พ่อค้าและร้านอาหารในท้องถิ่น ตลาดแห่งนี้เปิดให้เข้าชมได้เพียงเดือนละครั้ง โดยเปิดให้ประชาชนทั่วไปเข้าชมในวันเสาร์ที่สองของทุกเดือน ภายในตลาดมีการประมูลการซื้อขายปลาและทูน่าสดใหม่ซึ่งปลาทูน่าทั้งตัวนั้นจะถูกแล่และหั่นเป็นก้อนต่อหน้าทุกคน และหลังจากนั้น ชิ้นส่วนที่ดีที่สุดจะเปิดประมูลแก่กลุ่มคนในราคาที่สมเหตุสมผล หากมีความสนใจการประมูลดังกล่าวควรเดินทางไปเมื่อตลาดเปิด เนื่องจากปลาที่ดีที่สุดนั้นจะถูกขายออกอย่างรวดเร็ว กล่องคละชนิดราคา 1,000 เยนเป็น

สินค้ายอดนิยมที่สุด ซึ่งมักจะขายหมดในเวลาเพียงไม่กี่นาที นอกจากการขายปลาในราคาพร้อม ส่วนลดแล้ว ยังมีการแสดงการแลปลา และแผ่นพับที่อธิบายถึงข้อดีทางสารอาหารของหลากหลาย สายพันธุ์ ในบางวันยังมีการนำเสนอชั้นเรียนการทำอาหารอีกด้วยและสิ่งที่แตกต่างกันจากตลาดปลาแห่ง อื่น ๆ ก็คือ ที่ชั้น 2 ของตลาดนั้น ถือเป็นศูนย์เรียนรู้เรื่องเกี่ยวกับปลาไม่ว่าจะเป็นวิธีการตกปลา การจัดการบริหารตลาดปลา และยังสามารถชมวิทิวทัศน์ของอ่าวฮาากาตะ ได้จากชั้นที่ 13 อีกด้วย





ความรู้ และประโยชน์ที่ได้รับ

ตลาดปลานางาฮามะเป็นตลาดขายส่งปลาที่มีขนาดใหญ่ มีร้านอาหารจำนวนมาก สามารถซื้อสินค้าจากร้านค้าขายปลีกภายในอาคารตลาดแห่งนี้ได้เช่นกัน และยังมีกิจกรรมหลักคือ การประมูลปลาทูน่า โดยแล่และหั่นเป็นก้อน และหลังจากนั้นจะเปิดขายชิ้นส่วนที่ดีที่สุดในราคาที่เหมาะสมที่สุด รวมถึงชมการสาธิตแล่เนื้อปลาแบบญี่ปุ่น รวมถึงไปถึงกระบวนการแล่ปลาชนิดต่างๆ และระบบการจัดการตลาด การจัดจำหน่ายวัตถุดิบอาหารทะเลอีกด้วย



2.2.12 ศิลปวัฒนธรรมโบราณของญี่ปุ่น ณ วัดโทโชจิ (TOCHOJI TEMPLE) และ ศาลเจ้าคูชิตะ (KUSHIDA SHRINE) เมืองเก่าฮากาตะ

วัดโทโชจิ (TOCHOJI TEMPLE)

วัดโทโชจิ Tochoji Temple เป็นวัดที่โดดเด่นในตัวเมืองฟูกุโอกะเพราะเป็นวัดหลักของศาสนาพุทธนิกายชินกอน ซึ่งมีความงดงามเกี่ยวกับศิลปวัฒนธรรมอย่างพระพุทธรูปนั่งทำจากไม้แกะสลัก ซึ่งเป็นประติมากรรมที่สูงมากกว่า 10 เมตร อีกทั้งยังมีน้ำหนักมากถึง 30 ตัน ซึ่งปัจจุบันวัดโทโชจิ Tochoji Temple ได้รับการดูแลรักษาเป็นอย่างดี และถูกยกให้เป็นหนึ่งในแหล่งเรียนรู้ประวัติศาสตร์ที่สำคัญที่สุด เนื่องจากมีประวัติความเป็นมาอย่างยาวนานและมีโครงสร้างของศาสนสถานที่สะท้อนให้เห็นถึงศิลปวัฒนธรรมญี่ปุ่นอย่างชัดเจน โดยในปัจจุบันวัดโทโชจิ Tochoji Temple เป็นหนึ่งในสถานที่หลักที่คนในพื้นที่ใช้ในการประกอบกิจกรรมทางศาสนา และเข้ามาสักการะขอพร





ความรู้ และประโยชน์ที่ได้รับ

ได้ทราบถึงประวัติของ วัดโทโชจิ Tochoji Temple ซึ่งมีความงดงามเกี่ยวกับ ศิลปวัฒนธรรมอย่างพระพุทธรูปนั่งทำจากไม้แกะสลัก ซึ่งเป็นประติมากรรมที่สูงมากกว่า 10 เมตร อีกทั้งยังมีน้ำหนักมากถึง 30 ตัน และถูกยกให้เป็นหนึ่งในแหล่งเรียนรู้ประวัติศาสตร์ที่สำคัญที่สุด เนื่องจากมีประวัติความเป็นมาอย่างยาวนานและมีโครงสร้างของศาสนสถานที่สะท้อนให้เห็นถึง ศิลปวัฒนธรรมญี่ปุ่นอย่างชัดเจน โดยในปัจจุบันวัดโทโชจิ Tochoji Temple เป็นหนึ่งในสถานที่หลัก ที่คนในพื้นที่ใช้ในการประกอบกิจกรรมทางศาสนา และเข้ามาสักการะขอพร

ศาลเจ้าคุชิตะ (KUSHIDA SHRINE)

ศาลเจ้าคุชิตะ (Kushida-jinja) นับเป็นศาลเจ้าที่เต็มไปด้วยมนต์ขลังของความโบราณ เรียกได้ว่าถือเป็นหนึ่งในศาลเจ้าที่เก่าแก่ที่สุดแห่งหนึ่งของเมืองฟูกุโอกะเลยนะคะ คิดดูขนาดวิหาร หลังแรกของศาลเจ้านั้นมีอายุปาเข้าไปมากกว่า 1,200 ปี แถมทั้งตัวศาลเจ้าและรอบ ๆ บริเวณก็ยังมี การออกแบบและตกแต่งที่ความสวยงามตามสถาปัตยกรรมแบบชินโตดั้งเดิมแท้ ๆ เพราะที่นั่นนั้นถูก สร้างขึ้นมาตั้งแต่ประมาณปี ค.ศ.757 โดยองค์จักรพรรดิโคเคน(Koken) ให้เป็นศาลเจ้าของ เทพโอคุชิตะ ซามะ ที่ในศาสนาชินโตเชื่อกันมาก ๆ ว่าทั้งคุ้มครองให้สุขภาพแข็งแรงสมบูรณ์และ ประสบความสำเร็จในชีวิต จึงไม่แปลกใจเลยที่จะเห็นคนมาขอพรให้มีอายุยืนยาว สุขภาพแข็งแรงและ

ประสบความสำเร็จในธุรกิจอยู่ตลอดทั้งปี ยิ่งช่วงงานเทศกาลฮากาตะ กิออน(Hakata Gion Festival) ที่จะจัดในราว ๆ กลางเดือนกรกฎาคมจะเห็นได้ว่าคนแน่นมาก ๆ เพราะเป็นงานใหญ่ที่สุดของเมืองฟูกุโอกะเลยเชียวละคะ บอกได้เลยว่าถ้ามาช่วงเทศกาลนี้จะเป็นอะไรที่ดังมาก เนื่องจากจะได้สัมผัสถึงวัฒนธรรมที่สืบทอดต่อ ๆ กันมาของคนญี่ปุ่นแล้ว ยังจะได้อินไปกับบรรยากาศที่คึกคักสุด ๆ จากการที่ศาลเจ้าคุชิเดะเป็นศูนย์กลางของงานเทศกาล

ระหว่างทางขึ้นไปยังศาลเจ้านั้น ต้องเดินผ่านโทริอิ (เสาสีแดง) จำนวนมาก และเนื่องจากตัวศาลเจ้านั้นอยู่บนเขา ต้องขึ้นบันไดทั้งหมด 300 ขั้น หากมองย้อนไปด้านหลังจะพบกับทิวทัศน์อันงดงามของเมืองอุกิฮะคะผู้คนนิยมที่จะมาขอพรให้การงาน/ธุรกิจเจริญรุ่งเรือง, พืชผลเกษตรอุดมสมบูรณ์, ประสบความสำเร็จในการผลิตเหล้าสาเก, สุขภาพแข็งแรง, อายุยืนยาว และขอพร ในด้านการศึกษาชั้นตอนพื้นฐานของการเข้าไปไหว้ศาลเจ้านั้นอาจจะเหมือน หรือแตกต่างกันไปแล้วแต่สถานที่ แต่โดยทั่วไปแล้วจะเริ่มจากการโค้งคำนับก่อนเดินเข้าประตูโทริอิ (Torii) แล้วไม่เดินตรงกึ่งกลางขอประตูโทริอิและทางเดิน เนื่องจากมีความเชื่อว่าตรงกลางนั้นเป็นทางเดินของเทพเจ้าจากนั้นให้ทำการชำระล้างร่างกายบริเวณบ่อน้ำก่อน



วิธีการล้างมือก่อนไหว้ขอพร

วิธีการล้างมือ ก่อนทำการขอพรต้องล้างมือและล้างปากเมื่อชำระร่างกายที่บ่อน้ำล้างมือก่อน

ล้างมือซ้าย
ใช้มือขวา舀กรวยด้วยนิ้วเตรียมไว้ที่หน้า แล้วราดลงบนมือซ้ายเพื่อล้างทำความสะอาด

ล้างมือขวา
เปลี่ยนมาถือกรวยด้วยมือซ้าย ตักน้ำ แล้วราดลงบนมือขวาเพื่อล้างทำความสะอาด

กวดน้ำเข้าปาก
เปลี่ยนมาถือกรวยด้วยมือขวา ตักน้ำไปปริมาณพอตัก ลงในมือซ้ายแล้วนำมากวดปาก
ระวังอย่าให้กรวยแตะปาก

ล้างกรวยด้วยนิ้วเพื่อทำความสะอาด
ล้างมือซ้ายที่ใช้ตักน้ำแล้ว กวดน้ำครั้งหนึ่งแล้วถือกรวยตั้งขึ้นเพื่อให้น้ำที่ไหลลงมาจากหน้าล้างทำความสะอาดกรวย

วางกรวยที่เดิม
หลังจากทำการล้างทำความสะอาดทุกอย่างเรียบร้อยแล้วให้วางกรวยกลับไว้ที่เดิม

วิธีการไหว้ขอพร

ยืนตรงหน้ากรวย
ยืนตัวตรง คอตรงหน้ากรวย ตั้งจิตให้สงบแล้วก้าวไปข้างหน้ากรวยด้วยมือทั้งสองข้างยกกรวยให้พ้นมือ แล้วประนมมือลงในบ่อน้ำล้างมือ

ก้ม 2 ครั้ง
ยืดอกตรงแล้วโค้งตัวก้มลงช้าๆ ตั้งเวลาโค้งลำตัว 90 องศา 2 ครั้ง

เสียดมือขวาเสียดมือซ้าย
ประนมมือเข้าทัก หลังจากนั้นเสียดมือขวาเสียดมือซ้าย 2 ครั้ง

ประนมมือเข้าทักแล้วอธิษฐาน
เมื่อประนมมือเสร็จให้เสียดมือขวา กับตำแหน่งต้น แขนงมือพร้อมตั้งจิตอธิษฐานอย่างสงบ

ก้ม 1 ครั้งปิดท้าย
ยืดอกตรงแล้วก้มลง 1 ครั้งปิดท้าย



ความรู้ และประโยชน์ที่ได้รับ

ได้เรียนรู้วัฒนธรรมในการสักการะศาลเจ้าคุชิดะ (Kushida-jinja) เป็นศาลเจ้าที่มีความเก่าแก่ และเป็นที่สักการะบูชาของคนญี่ปุ่น วิธีการไหว้ขอพรเทพเจ้า ตั้งแต่การเดินเข้าประตู การชำระล้าง และวิธีการไหว้ขอพร

2.3 การนำมาประยุกต์ใช้

2.3.1 ด้านการบริหาร

จากการที่ได้ศึกษาดูงานในสถานที่แต่ละแห่ง มีการจัดการบริหารสถานที่รวมถึงมีการบูรณะสถานที่ให้มีความแข็งแรงอยู่ตลอดเวลา เนื่องจากประเทศญี่ปุ่นเคยมีเหตุการณ์ที่เคยประสบกับอัคคีภัยหลายครั้งและท้ายที่สุดก็ได้มีการบูรณะให้มีความสวยงามและแข็งแรงมากขึ้นสามารถนำมาใช้ในการประยุกต์ให้เข้ากับการบริหารจัดการในกระบวนการทำงานต่าง ๆ จากการเรียนรู้ถึงความผิดพลาดที่เกิดขึ้นเพื่อนำมาสู่การป้องกัน และจะนำไปประยุกต์ใช้ด้านการบริหารจัดการปัญหาต่าง ๆ เพื่อให้มองเห็นภาพรวมมากขึ้น มีการจัดการรูปแบบ แผนงาน เพื่อนำเสนอให้เห็นในทิศทางเดียวกัน โดยกำหนดหน้าที่ วัตถุประสงค์ของแต่ละบุคคล เพื่อให้สะดวกแก่การใช้งานในตำแหน่งนั้น ๆ ซึ่ง รวมไปถึงมีการบริหารจัดการสถานที่ค่อนข้างดี ในขณะเดียวกันก็ได้ชมวัฒนธรรมและวิถีชีวิตท้องถิ่นของคนในพื้นที่ ซึ่งสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการบริหารจัดการในการดำเนินชีวิตที่ต้องทำอะไรหลาย ๆ อย่างในเวลาเดียวกัน ซึ่งการที่จะทำทุกอย่างออกมาได้ดีนั้นจะต้องมีกระบวนการจัดการอย่างเป็นขั้นตอนซึ่งถือเป็นวิธีการบริหารจัดการที่ดีอันสามารถนำมาประยุกต์ใช้การบริหารจัดการเกี่ยวกับการประกอบอาชีพธุรกิจต่อไปในอนาคตได้ เพราะการประกอบอาชีพใด ๆ ล้วนจะต้องอาศัยความซื่อสัตย์สุจริตและการสร้างประโยชน์ต่อสังคมทั้งสิ้น

2.3.2 ด้านการเรียนการสอน

สามารถนำไปปรับใช้ด้านการเรียนการสอน ในด้านเนื้อหา รวมถึงสภาพแวดล้อมของการศึกษาในเนื้อหาดังกล่าว โดยจะจัดแผนการเรียน หลักสูตร รวมถึงเนื้อหาที่เป็นประโยชน์แก่ผู้เรียน เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์เดียวกัน มีการนำไปปรับใช้ด้านการเรียนการสอน โดยการนำไปปรับใช้เกี่ยวกับการตอบคำถามหรือการแสดงความคิดเห็นในห้องเรียน เพื่อเป็นการทบทวนความรู้ต่าง ๆ จากตัวนักศึกษา โดยการประมวลคำตอบเพื่อแลกกับคะแนนที่ควรได้รับ หรืออาจจะนำไปปรับใช้กับการเรียนด้านอื่น ๆ ก็ได้ และเหตุการณ์ที่ได้ศึกษาสถานที่ที่เป็นสิ่งศักดิ์สิทธิ์ จะมีความเชื่อผูกติดกับเรื่องของการขอพรแล้วจะเรียนเก่ง ซึ่งสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการเรียนการสอนเกี่ยวกับการเสริมสร้างกำลังใจจากสิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่เคารพนับถือควบคู่ไปกับการพยายามในการมุ่งมั่นตั้งใจเรียน ซึ่งเป็นที่เคารพนับถือของผู้คนมากมายโดยถือเป็นกำลังใจหนึ่งที่สำคัญในการดำเนินชีวิต หรืออาจกล่าวได้ว่าเป็นที่พึ่งทางใจ อันสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการเรียนการสอนเกี่ยวกับการตั้งเป้าหมายควบคู่ไปกับการขอพร เพื่อให้ประสบความสำเร็จดังที่ปรารถนา และนอกจากนี้สามารถนำมาประยุกต์ใช้ในด้านการศึกษาเกี่ยวกับการเรียนรู้วัฒนธรรมญี่ปุ่นซึ่งถือว่าเป็นวัฒนธรรมที่สำคัญวัฒนธรรมหนึ่งของโลก เพราะประเทศญี่ปุ่นเป็นประเทศที่มีการพัฒนาอย่างรวดเร็ว อีกทั้งยังถือว่าเป็นชาติมหาอำนาจหนึ่งในเอเชีย ซึ่งการเรียนรู้วัฒนธรรมญี่ปุ่นจะมีประโยชน์ในการดำเนินชีวิตในอนาคต รวมทั้งกระบวนการในการสร้างสรรค์สิ่งต่าง ๆ ที่มีหลายขั้นตอน และในทุกขั้นตอนล้วนต้อง

อาศัยความอดทนความสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการเรียนการสอนเกี่ยวกับความพยายามและการอดทนเพื่อให้ได้รับผลสำเร็จตามเป้าหมาย

2.3.3 ด้านงานวิจัย

จากที่ได้ศึกษาคูงานประเทศญี่ปุ่นมีประวัติความเป็นมาอย่างยาวนานและยังคงได้รับความนิยมนับปัจจุบันสามารถนำมาประยุกต์ทางด้านงานวิจัยเกี่ยวกับการศึกษาค่านิยม หรือปัจจัยที่ส่งผลต่อความมั่นคงในวัฒนธรรมญี่ปุ่นได้ รวมไปถึงการศึกษาวิธีการหรือกระบวนการจัดการภายในองค์กรที่มีส่วนพัฒนาระบบโครงสร้างของประเทศให้เข้มแข็ง เพื่อการต่อยอดและพัฒนาเพื่อให้สอดคล้องความต้องการของยุคปัจจุบันมากขึ้น เนื่องจากปัจจุบันการขับเคลื่อนระบบเศรษฐกิจหรือรายได้หลักของประเทศหลาย ๆ ประเทศล้วนมาจากการท่องเที่ยว ทั้งนี้นอกจากความงดงามของธรรมชาติหรือของทรัพยากรต่าง ๆ ที่เป็นแหล่งการท่องเที่ยวแล้วสิ่งที่มีความสำคัญคือวัฒนธรรมและเอกลักษณ์ของการท่องเที่ยว ซึ่งประเทศญี่ปุ่นถือได้ว่าเป็นประเทศที่มีวัฒนธรรมการท่องเที่ยวที่โดดเด่น เนื่องจากมีวิธีการบริหารจัดการรวมถึงการแก้ไขปัญหาและการดำรงไว้ซึ่งวัฒนธรรมอย่างดี ด้วยเหตุนี้จึงสามารถที่จะนำมาประยุกต์ใช้ทางด้านงานวิจัยในการศึกษาเกี่ยวกับวิธีการบริหารจัดการทั้งด้านการท่องเที่ยวของประเทศญี่ปุ่น รวมถึงการศึกษาเกี่ยวกับนโยบายของประเทศญี่ปุ่นที่ส่งผลต่อความก้าวหน้าของการท่องเที่ยว ซึ่งผลที่ได้จากการศึกษาสามารถที่จะนำมาพัฒนาการท่องเที่ยวให้กับประเทศไทย หรืออาจเป็นกรณีศึกษาให้กับประเทศอื่น ๆ เพื่อที่จะส่งเสริมความมั่นคง และดึงดูดนักท่องเที่ยวเพิ่มมากขึ้น

2.3.4 ด้านศิลปวัฒนธรรม

สามารถนำศิลปวัฒนธรรมดังกล่าวเพื่อนำมาเป็นต้นแบบหรือแรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์ผลงานต่าง ๆ รวมถึงชิมช็อปบรรยากาศในสถานที่นั้น ๆ และนำมาประยุกต์กับสภาพแวดล้อมในการเรียนการสอนได้ รวมไปถึงสถานที่ที่ได้ศึกษาคูงาน มีความงดงามทั้งทางด้านสถาปัตยกรรมและประติมากรรมซึ่งสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการพัฒนาศิลปวัฒนธรรมเกี่ยวกับการอนุรักษ์หรือการปรับเปลี่ยนสถาปัตยกรรมและประติมากรรมให้มีความทันสมัยอีกทั้งยังมีความแข็งแรงและทนทาน ซึ่งศิลปะที่อยู่ในสถาปัตยกรรมและประติมากรรมเหล่านี้จะสะท้อนให้เห็นถึงรากฐานของวัฒนธรรม อันสามารถนำมาประยุกต์ใช้ทางด้านศิลปวัฒนธรรมเกี่ยวกับการอนุรักษ์แหล่งสถาปัตยกรรมที่มีความสำคัญต่อประวัติศาสตร์ และสถานที่เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหาร ได้สอดแทรกศิลปะและวัฒนธรรมการดำเนินชีวิตรวมถึงวัฒนธรรมอาหารของชาวญี่ปุ่นที่มีเอกลักษณ์สำคัญจนได้รับการยกย่องว่าเป็น 1 ใน 5 อาหารที่ได้รับความนิยม ซึ่งสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการพัฒนาศิลปวัฒนธรรมอาหารไทยได้ มีการนำวัฒนธรรมอาหารของชาวญี่ปุ่นมาประยุกต์ในการทำอาหารจากอดีตส่งต่อถึงปัจจุบันโดยมีการใช้เทคโนโลยีเข้ามาประยุกต์ใช้ผสมผสานกับวัฒนธรรมดั้งเดิม ซึ่งถือเป็นศิลปะวัฒนธรรมที่ควรค่าแก่การรักษา อันสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในด้านศิลปะและวัฒนธรรมเกี่ยวกับการอนุรักษ์สิ่งที่ดีและมีคุณค่า เพื่อให้เกิดประโยชน์ต่อส่วนรวมต่อไป

2.3.5 ข้อเสนอแนะ

จากที่ได้ศึกษาคูงานประเทศญี่ปุ่นแม้สถานที่ต่าง ๆ ที่ได้ศึกษาคูงานมีประวัติความเป็นมาอย่างยาวนานแต่ก็ยังคงได้รับความนิยมในปัจจุบัน อันมาจากการบริหารจัดการของหน่วยงานต่าง ๆ ที่ทำให้สถานที่ท่องเที่ยวหรือสถานที่ที่ได้ไปศึกษาคูงานยังคงไว้ซึ่งความงดงามและเอกลักษณ์

ของความเป็นญี่ปุ่น โดยสิ่งเหล่านี้ล้วนเป็นสิ่งที่น่าชื่นชมและเป็นสิ่งที่ชื่นชอบของนักท่องเที่ยวทั้งหลาย เพราะทุกคนที่เดินทางไปยังประเทศญี่ปุ่นย่อมมีความประสงค์ที่จะท่องเที่ยวและชื่นชมความงดงามของธรรมชาติและวัฒนธรรม อย่างไรก็ตามสิ่งที่ควรจะมีการพัฒนามากยิ่งขึ้น คือการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมญี่ปุ่นกับเทคโนโลยีสมัยใหม่ เพราะในบางสถานที่ที่ได้ไปศึกษาดูงานยังคงเป็นสถานที่ที่คงไว้ซึ่งเอกลักษณ์ของประเทศญี่ปุ่น เพียงแต่สำหรับบุคคลที่ไม่มีความรู้พื้นฐานหรือไม่มีทักษะการสื่อสารภาษาญี่ปุ่นหรือภาษาอังกฤษก็ไม่สามารถได้รับความสะดวกสบายเท่าที่ควร ทั้งนี้สิ่งที่สามารถที่จะปรับปรุงหรือพัฒนาให้ดียิ่งขึ้นคือการใช้ AI เพื่อที่จะเป็นตัวกลางในการสื่อสารเกี่ยวกับสถานที่และนักท่องเที่ยว ควรจะต้องมีการพัฒนาคือการจัดบริเวณสำหรับนักท่องเที่ยว หรือสำหรับคนที่ศึกษาดูงาน กับบริเวณที่เป็นศูนย์กลางวัฒนธรรมเพื่อไม่ให้นักท่องเที่ยวหรือคนที่ไปศึกษาดูงานก้าวล่วงและเข้าเป็นส่วนใดส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมญี่ปุ่น เพราะจะทำให้วัฒนธรรมญี่ปุ่นเกิดการผสมผสานอันจะมีความแตกต่างไปจากวัฒนธรรมญี่ปุ่นดั้งเดิม

ส่วนที่ 3

สรุปผลการดำเนินงาน

ส่วนที่ 3

สรุปผลการดำเนินงาน

โครงการศึกษาดูงานด้านวิชาชีพทางเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ระดับปริญญาโท ได้รับงบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 งบรายจ่ายอื่น ผลผลิต : ผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยได้มีการดำเนินโครงการระหว่างวันที่ 18 และ 22 – 27 มีนาคม 2566 ซึ่งแบ่งการดำเนินงานเป็น 2 ระยะ ดังนี้ ระยะที่ 1 อบรมเชิงปฏิบัติการ ในหัวข้อ “จริยธรรมการวิจัยในการตีพิมพ์ผลงานวิจัยระดับนานาชาติ” ในวันที่เสาร์ที่ 18 มีนาคม 2566 ณ ห้องประชุม โชติเวช ชั้น 4 อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และในระยะที่ 2 ศึกษาดูงานในต่างประเทศ ณ ประเทศญี่ปุ่น ระหว่างวันที่ 22 – 27 มีนาคม 2566 โดยโครงการมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาศิลปะวัฒนธรรม นวัตกรรมและเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับงานด้านคหกรรมศาสตร์ นำความรู้และประสบการณ์ที่ได้จากการฝึกทักษะ และศึกษาดูงานนอกสถานที่ไปประยุกต์ใช้ในการบริหารการศึกษา และการเรียนการสอน สร้างเครือข่ายและความร่วมมือทางวิชาการสู่สากล

โครงการศึกษาดูงานด้านวิชาชีพทางเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ระดับปริญญาโท มีเข้าร่วมโครงการประกอบด้วย ผู้บริหาร อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร กรรมการบริหารหลักสูตรคหกรรมศาสตร์มหาบัณฑิต นักศึกษาระดับปริญญา และนักศึกษาระดับปริญญาเอก จำนวน 46 คน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 64.38 มีช่วงอายุอยู่ระหว่าง 21 - 30 ปี ร้อยละ 41.10 การศึกษาระดับปริญญาตรี ร้อยละ 67.12 เป็นนักศึกษาระดับปริญญาโท ร้อยละ 54.79 และจากการประเมินผลความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการศึกษาดูงานด้านวิชาชีพทางเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ระดับปริญญาโท และความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการต่อประโยชน์จากการให้บริการ พบว่า

1. ผู้เข้าร่วมโครงการศึกษาดูงานด้านวิชาชีพทางเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ระดับปริญญาโท จำนวน 46 คน มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.88 คิดเป็นร้อยละ 97.60
2. การประเมินผลความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการศึกษาดูงานด้านวิชาชีพทางเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ระดับปริญญาโท เมื่อพิจารณาในแต่ละด้าน พบว่า ระยะที่ 1 ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจด้านวิทยากร อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.94 คิดเป็นร้อยละ 98.80 รองลงมามีความพึงพอใจด้านสิ่งอำนวยความสะดวก อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.88 คิดเป็นร้อยละ 97.60 และด้านกระบวนการให้บริการ อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.84 คิดเป็นร้อยละ 96.80 สำหรับระยะที่ 2 ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจด้านวิทยากร อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.90 คิดเป็นร้อยละ 98.00 รองลงมามีความพึงพอใจด้านสิ่งอำนวยความสะดวก ค่าเฉลี่ย 4.86 คิดเป็น ร้อยละ 97.20 และมีความพึงพอใจด้านกระบวนการให้บริการ ค่าเฉลี่ย 4.80 คิดเป็นร้อยละ 96.00

3. ผู้เข้าร่วมโครงการศึกษาดูงานด้านวิชาชีพทางเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ระดับปริญญาโท จำนวน 46 คน มีความพึงพอใจต่อประโยชน์จากการให้บริการโดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.83 คิดเป็นร้อยละ 96.60

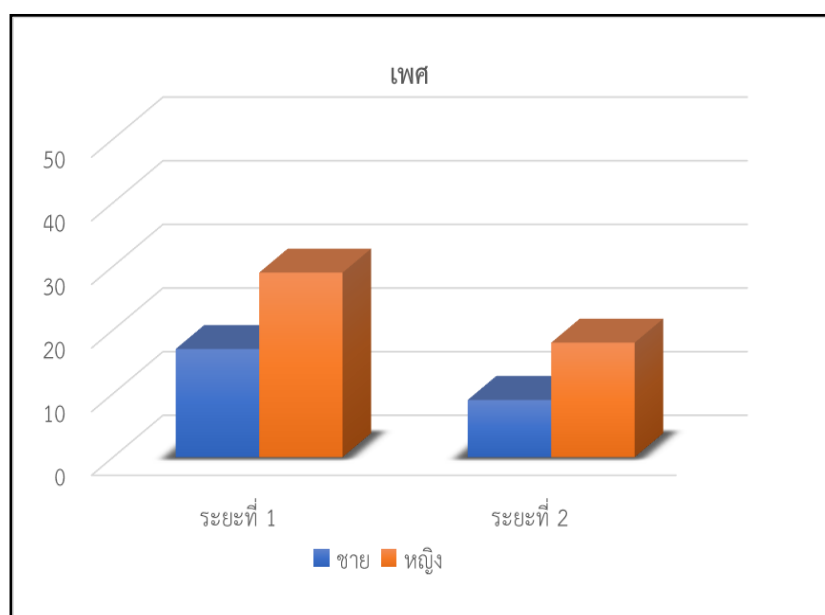
ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. เพศ

ผู้เข้าร่วมโครงการศึกษาดูงานด้านวิชาชีพทางเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ระดับปริญญาโท จำนวน 46 คน สามารถจำแนกตามเพศได้ดังนี้ ระยะที่ 1 มีผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 46 คน ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 29 คน คิดเป็นร้อยละ 63.00 รองลงมาเป็นเพศชาย จำนวน 17 คน คิดเป็นร้อยละ 37.00 และระยะที่ 2 มีผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 27 คน ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 67.00 รองลงมาเป็นเพศชาย จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 33.00 ดังตารางที่ 1 และแผนภูมิที่ 1

ตารางที่ 1 จำนวนและร้อยละของผู้เข้าร่วมโครงการจำแนกตามเพศ

เพศ	ระยะที่ 1		ระยะที่ 2	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ชาย	17	37.00	9	33.00
หญิง	29	63.00	18	67.00
รวม	46	100.00	27	100.00



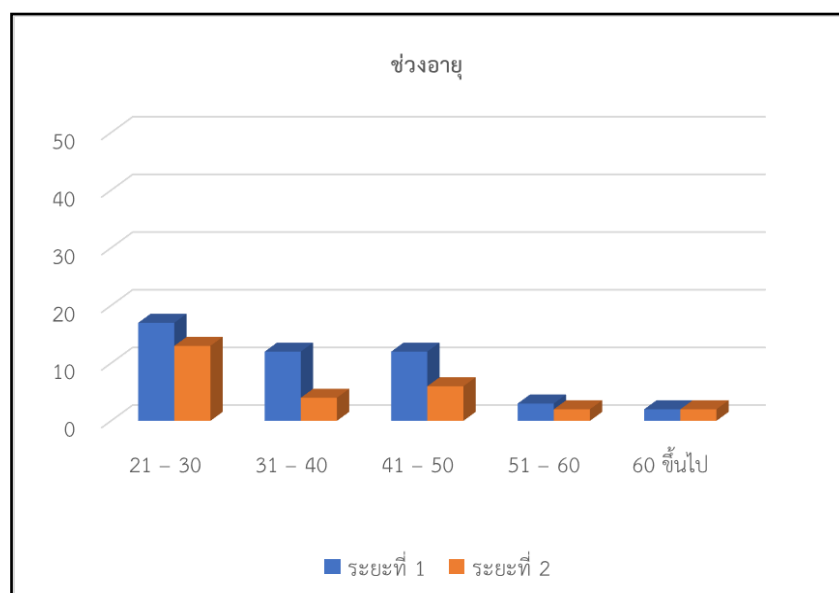
แผนภูมิที่ 1 จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการจำแนกตามเพศ

2. อายุ

ผู้เข้าร่วมโครงการศึกษาดูงานด้านวิชาชีพทางเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ระดับปริญญาโท จำนวน 46 คน สามารถจำแนกตามช่วงอายุได้ดังนี้ ระยะที่ 1 มีผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 46 คน ส่วนใหญ่อยู่ในช่วงอายุ 21 – 30 ปี จำนวน 17 คน คิดเป็นร้อยละ 37.00 รองลงมาอยู่ในช่วงอายุ 31 – 40 ปี และ 41 – 50 ปี จำนวน 24 คน คิดเป็นร้อยละ 52.00 และระยะที่ 2 มีผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 27 คน ส่วนใหญ่อยู่ในช่วงอายุ 21 – 30 ปี จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 48.00 รองลงมาอยู่ในช่วงอายุ 41 – 50 ปี จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 23.00 และ 31 – 40 จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 15.00 ดังตารางที่ 2 และแผนภูมิที่ 2

ตารางที่ 2 จำนวนและร้อยละของผู้เข้าร่วมโครงการจำแนกตามช่วงอายุ

ช่วงอายุ (ปี)	ระยะที่ 1		ระยะที่ 2	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
21 – 30	17	37.00	13	48.00
31 – 40	12	26.00	4	15.00
41 – 50	12	26.00	6	23.00
51 – 60	3	7.00	2	7.00
60 ขึ้นไป	2	4.00	2	7.00
รวม	46	100.00	27	100.00



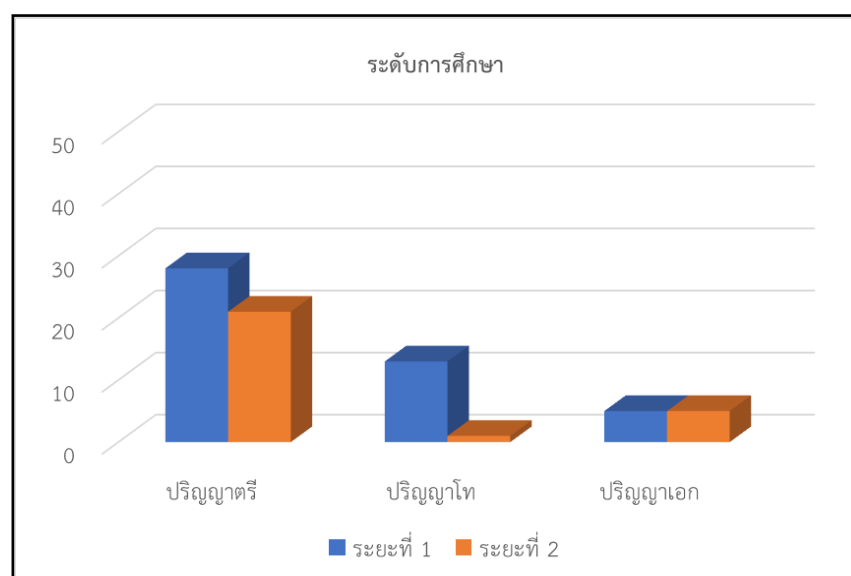
แผนภูมิที่ 2 จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการจำแนกตามช่วงอายุ

3. ระดับการศึกษา

ผู้เข้าร่วมโครงการศึกษาดูงานด้านวิชาชีพทางเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ระดับปริญญาโท จำนวน 46 คน สามารถจำแนกตามการศึกษาได้ดังนี้ ระยะที่ 1 มีผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 46 คน ส่วนใหญ่การศึกษาอยู่ในระดับปริญญาตรี จำนวน 28 คน คิดเป็นร้อยละ 61.00 รองลงมาอยู่ในระดับปริญญาโท จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 28.00 และในระยะที่ 2 มีผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 27 คน ส่วนใหญ่การศึกษาอยู่ในระดับปริญญาตรี จำนวน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 78.00 รองลงมาอยู่ในระดับปริญญาเอก จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 19.00 ดังตารางที่ 3 และแผนภูมิที่ 3

ตารางที่ 3 จำนวนและร้อยละของผู้เข้าร่วมโครงการจำแนกตามระดับการศึกษา

ระดับการศึกษา	ระยะที่ 1		ระยะที่ 2	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ปริญญาตรี	28	61.00	21	78.00
ปริญญาโท	13	28.00	1	3.00
ปริญญาเอก	5	11.00	5	19.00
รวม	46	100.00	27	100.00



แผนภูมิที่ 3 จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการจำแนกตามระดับการศึกษา

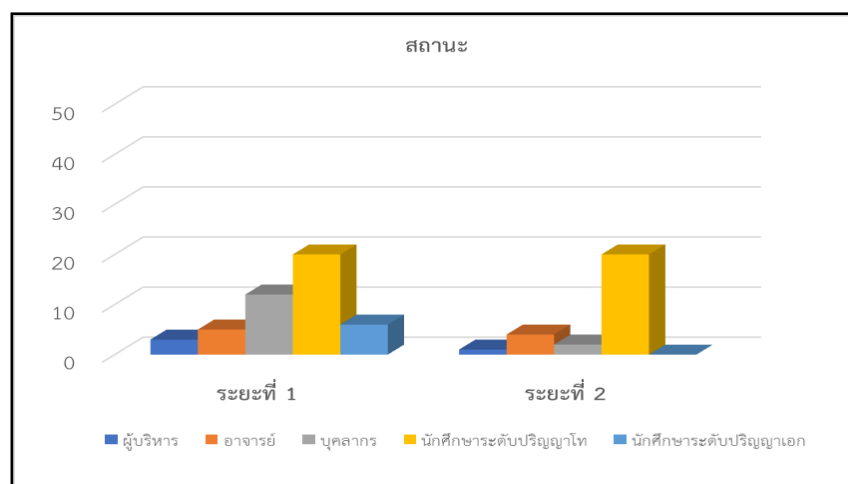
4. สถานะ

ผู้เข้าร่วมโครงการศึกษาดูงานด้านวิชาชีพทางเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ระดับปริญญาโท จำนวน 46 คน สามารถจำแนกตามการศึกษาได้ดังนี้ ระยะที่ 1 มีผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 46 คน ส่วนใหญ่มีสถานะนักศึกษาในระดับปริญญาโท จำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 43.00 รองลงมา

บุคลากร จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 26.00 มีสถานะนักศึกษาระดับปริญญาเอก จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 13.00 และระยะที่ 2 มีผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 27 คน มีสถานะนักศึกษาระดับปริญญาโท จำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 74.00 รองลงมา มีสถานะอาจารย์ จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 15.00 ดังตารางที่ 4 และแผนภูมิที่ 4

ตารางที่ 4 จำนวนและร้อยละของผู้เข้าร่วมโครงการจำแนกตามสถานะ

สถานะ	ระยะที่ 1		ระยะที่ 2	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ผู้บริหาร	3	7.00	1	4.00
อาจารย์	5	11.00	4	15.00
บุคลากร	12	26.00	2	7.00
นักศึกษาระดับปริญญาโท	20	43.00	20	74.00
นักศึกษาระดับปริญญาเอก	6	13.00	-	-
รวม	46	100.00	27	100.00



แผนภูมิที่ 4 จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการจำแนกตามสถานะ

ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการศึกษาดูงานด้านวิชาชีพทางเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ระดับปริญญาโท

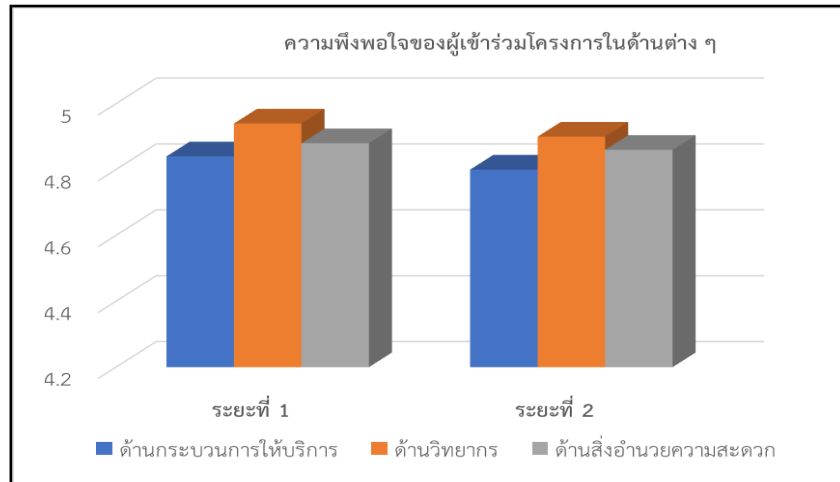
ผู้เข้าร่วมโครงการศึกษาดูงานด้านวิชาชีพทางเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ระดับปริญญาโท จำนวน 46 คน มีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.88 คิดเป็นร้อยละ 97.60 และจากการประเมินผลในแต่ละด้าน พบว่า ระยะที่ 1 ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจด้านวิทยากร อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.94 คิดเป็นร้อยละ 98.80 รองลงมา มีความพึงพอใจด้าน สิ่งอำนวยความสะดวก อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.88 คิดเป็นร้อยละ 97.60 และด้าน กระบวนการให้บริการ อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.84 คิดเป็นร้อยละ 96.80 สำหรับระยะที่ 2 ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจด้านวิทยากร อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.90 คิดเป็นร้อยละ 98.00 รองลงมา มีความพึงพอใจด้าน สิ่งอำนวยความสะดวก ค่าเฉลี่ย 4.86 คิดเป็นร้อยละ 97.20 และมีความพึงพอใจด้าน กระบวนการให้บริการ ค่าเฉลี่ย 4.80 คิดเป็นร้อยละ 96.00 ดังตารางที่ 5 และแผนภูมิที่ 5

ตารางที่ 5 ค่าเฉลี่ย และร้อยละความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการศึกษาดูงานด้านวิชาชีพทาง เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ระดับปริญญาโท

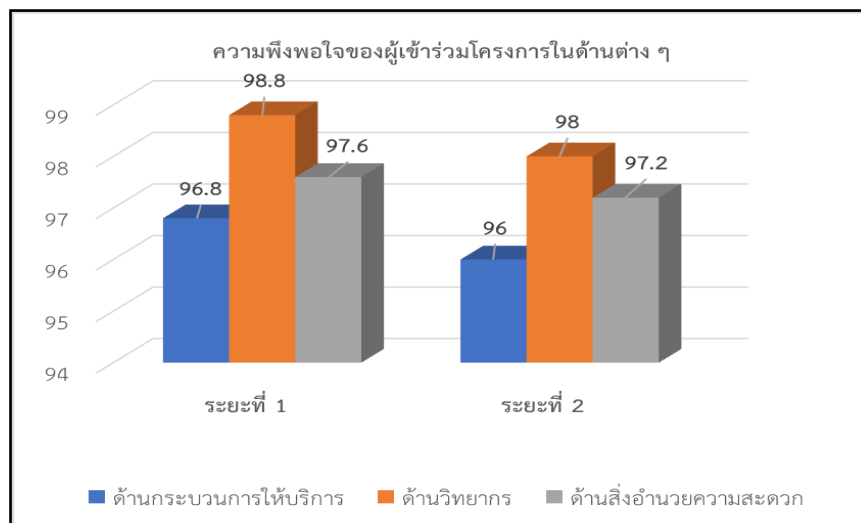
ประเด็นคำถาม	ระยะที่ 1		ระยะที่ 2	
	ค่าเฉลี่ย	ร้อยละ	ค่าเฉลี่ย	ร้อยละ
ด้านกระบวนการให้บริการ	4.84	96.80	4.80	96.00
ด้านวิทยากร	4.94	98.80	4.90	98.00
ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก	4.88	97.60	4.86	97.20
ค่าเฉลี่ย	4.89	97.80	4.85	97.00
ค่าเฉลี่ยโดยรวม	4.88			
ร้อยละความพึงพอใจ	97.60			

หมายเหตุ : เกณฑ์การพิจารณาค่าเฉลี่ย

ค่าเฉลี่ยระหว่าง	4.51 – 5.00	พึงพอใจมากที่สุด
ค่าเฉลี่ยระหว่าง	3.51 – 4.00	พึงพอใจมาก
ค่าเฉลี่ยระหว่าง	2.51 – 3.00	พึงพอใจปานกลาง
ค่าเฉลี่ยระหว่าง	1.51 – 2.50	พึงพอใจน้อย
ค่าเฉลี่ยระหว่าง	1.00 – 1.50	พึงพอใจน้อยที่สุด



แผนภูมิที่ 5 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการศึกษาดูงานด้านวิชาชีพทางเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ระดับปริญญาโท



แผนภูมิที่ 6 ร้อยละความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการศึกษาดูงานด้านวิชาชีพทางเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ระดับปริญญาโท

ตารางที่ 7 ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการศึกษา
งานด้านวิชาชีพทางเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ระดับปริญญาโท ระยะที่ 1

ประเด็นคำถาม	\bar{X}	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
ด้านกระบวนการให้บริการ			
1. มีการประชาสัมพันธ์โครงการอย่างทั่วถึง	4.54	0.50	มากที่สุด
2. มีการแจ้งกำหนดการโครงการให้ทราบล่วงหน้า	4.69	0.46	มากที่สุด
3. ติดต่อสอบถามรายละเอียดการอบรมได้ง่ายและสะดวก	4.69	0.46	มากที่สุด
4. การให้ข้อมูล คำแนะนำต่าง ๆ มีความชัดเจนและถูกต้อง	5.00	0.00	มากที่สุด
5. กำหนดระยะเวลา สถานที่จัดโครงการไว้อย่างชัดเจน	4.93	0.25	มากที่สุด
6. ความเหมาะสมของระยะเวลาในการจัดโครงการ	4.95	0.21	มากที่สุด
7. สถานที่จัดอบรมมีความเหมาะสม	4.80	0.40	มากที่สุด
8. การจัดรายการอบรมมีความเหมาะสม	4.93	0.32	มากที่สุด
9. ทีมผู้จัดโครงการมีการเตรียมตัวและความตั้งใจที่จะให้บริการเป็นอย่างดี	4.97	0.15	มากที่สุด
10. มีการประเมินผลโครงการอย่างชัดเจน	4.93	0.33	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	4.84		มากที่สุด
ด้านวิทยากร (รองศาสตราจารย์ ดร.ประสาธ นื่องเฉลิม)			
11. คุณสมบัติและบุคลิกภาพมีความเหมาะสม	4.93	0.33	มากที่สุด
12. ความเชี่ยวชาญ และความรอบรู้ในเนื้อหาที่ถ่ายทอด	4.93	0.33	มากที่สุด
13. ความสามารถในการถ่ายทอดความรู้ให้เข้าใจ	4.97	0.15	มากที่สุด
14. การสื่อสารชัดเจนและเข้าใจง่าย	4.91	0.28	มากที่สุด
15. วิธีการนำเสนอข้อมูลมีความน่าสนใจ	4.95	0.21	มากที่สุด
16. รักษาเวลาในการอบรมได้อย่างเหมาะสม	4.93	0.25	มากที่สุด
17. ความชัดเจนในการตอบคำถามและข้อซักถาม	4.97	0.15	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	4.94		มากที่สุด
ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก			
18. สื่อ/วัสดุอุปกรณ์ประกอบการอบรมมีความพร้อมและพร้อมใช้งาน	4.93	0.25	มากที่สุด
19. สภาพแวดล้อมในห้องจัดอบรมสะอาดและเป็นระเบียบ	4.97	0.15	มากที่สุด
20. ความเหมาะสมของสถานที่จัดโครงการ	4.87	0.40	มากที่สุด
21. การบริการอาหารว่างและเครื่องดื่มมีความเหมาะสม	4.65	0.48	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	4.86		มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยโดยรวม	4.88		มากที่สุด

ตารางที่ 8 ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการศึกษา
งานด้านวิชาชีพทางเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ระดับปริญญาโท ระยะที่ 2

ประเด็นคำถาม	\bar{X}	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
ด้านกระบวนการให้บริการ			
1. มีการประชาสัมพันธ์โครงการอย่างทั่วถึง	4.54	0.50	มากที่สุด
2. มีการแจ้งกำหนดการโครงการให้ทราบล่วงหน้า	4.65	0.48	มากที่สุด
3. ติดต่อสอบถามรายละเอียดการศึกษาดูงานได้ง่ายและสะดวก	4.67	0.47	มากที่สุด
4. การให้ข้อมูล คำแนะนำต่าง ๆ มีความชัดเจนและถูกต้อง	4.82	0.49	มากที่สุด
5. กำหนดระยะเวลา สถานที่จัดโครงการไว้อย่างชัดเจน	4.91	0.28	มากที่สุด
6. ความเหมาะสมของระยะเวลาในการจัดโครงการ	4.93	0.25	มากที่สุด
7. สถานที่จัดศึกษาดูงานมีความเหมาะสม	4.78	0.42	มากที่สุด
8. การจัดรายการศึกษาดูงานมีความเหมาะสม	4.91	0.35	มากที่สุด
9. ทีมผู้จัดโครงการมีการเตรียมตัวและความตั้งใจที่จะให้บริการเป็นอย่างดี	4.95	0.21	มากที่สุด
10. มีการประเมินผลโครงการอย่างชัดเจน	4.91	0.28	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	4.80		มากที่สุด
ด้านวิทยากร (มีคุณศัพท์ของบริษัท คัลเลอร์ฟูล ฮอติเดย์ ทราเวล จำกัด)			
11. มีการเตรียมการนำศึกษาดูงานเป็นอย่างดี	4.89	0.38	มากที่สุด
12. ความเชี่ยวชาญ และความรอบรู้ในสถานที่ศึกษาดูงาน	4.89	0.31	มากที่สุด
13. ความสามารถในการถ่ายทอดความรู้ที่น่าสนใจ	4.93	0.25	มากที่สุด
14. มีความตั้งใจที่จะให้บริการเป็นอย่างดี	4.87	0.34	มากที่สุด
15. ความมีมนุษยสัมพันธ์	4.91	0.28	มากที่สุด
16. การตอบคำถามและข้อซักถามต่าง ๆ	4.81	0.39	มากที่สุด
17. นำศึกษาดูงานตรงตามรายการที่กำหนดไว้	4.89	0.32	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	4.90		มากที่สุด
ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก			
18. ความเหมาะสมของที่พัก	4.89	0.32	มากที่สุด
19. ความเหมาะสมของพาหนะที่ใช้สำหรับการเดินทาง	4.96	0.19	มากที่สุด
20. การบริการอาหารว่างและเครื่องดื่มมีความเหมาะสม	4.78	0.51	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	4.88		มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยโดยรวม	4.86		มากที่สุด

ส่วนที่ 3 ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการต่อประโยชน์จากการให้บริการ

ผู้เข้าร่วมโครงการศึกษาดูงานด้านวิชาชีพทางเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ระดับปริญญาโท จำนวน 46 คน มีความพึงพอใจต่อประโยชน์จากการให้บริการโดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.83 คิดเป็นร้อยละ 96.60 และจากการประเมินผลความพึงพอใจต่อประโยชน์จากการให้บริการในแต่ละระยะของการจัดโครงการ พบว่า ในระยะที่ 1 ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจต่อประโยชน์จากการให้บริการ อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.78 คิดเป็นร้อยละ 95.60 และ ในระยะที่ 2 ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจต่อประโยชน์จากการให้บริการ อยู่ในระดับมากที่สุดค่าเฉลี่ย 4.88 คิดเป็นร้อยละ 97.60 ดังตารางที่ 9

ตารางที่ 9 ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน และร้อยละความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการต่อประโยชน์จากการให้บริการ

ประเด็นคำถาม	ระยะที่ 1		ระยะที่ 2	
	\bar{X}	S.D.	\bar{X}	S.D.
1. การจัดโครงการตอบสนองความต้องการของผู้เข้าร่วมโครงการ	4.83	0.40	4.89	0.36
2. ส่งเสริมสนับสนุนการเรียนรู้ด้านต่าง ๆ	4.76	0.45	4.93	0.36
3. ท่านได้รับความรู้ความเข้าใจจากการอบรมและศึกษาดูงาน	4.76	0.46	4.85	0.44
4. ท่านได้รับประโยชน์จากการอบรมและศึกษาดูงาน	4.87	0.41	4.81	0.47
5. ท่านสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในการทำงาน	4.83	0.45	4.93	0.44
6. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย	4.74	0.49	4.85	0.48
ค่าเฉลี่ย	4.78		4.88	
ค่าเฉลี่ยโดยรวม	4.83			
ร้อยละความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการต่อประโยชน์จากการให้บริการ	96.60			

หมายเหตุ : เกณฑ์การพิจารณาค่าเฉลี่ย

ค่าเฉลี่ยระหว่าง	4.51 – 5.00	พึงพอใจมากที่สุด
ค่าเฉลี่ยระหว่าง	3.51 – 4.00	พึงพอใจมาก
ค่าเฉลี่ยระหว่าง	2.51 – 3.00	พึงพอใจปานกลาง
ค่าเฉลี่ยระหว่าง	1.51 – 2.50	พึงพอใจน้อย
ค่าเฉลี่ยระหว่าง	1.00 – 1.50	พึงพอใจน้อยที่สุด

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานโครงการศึกษาดูงานด้านวิชาชีพ
ทางเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ระดับปริญญาโท

ภาคผนวก ก

คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานโครงการศึกษาดูงานด้านวิชาชีพ
ทางเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ระดับปริญญาโท



คำสั่งคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ที่ ๖๐ /๒๕๖๖

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินโครงการศึกษาดูงานด้านวิชาชีพทาง
เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ระดับปริญญาโท
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖

.....

ด้วย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กำหนดจัดโครงการศึกษาดูงานด้านวิชาชีพทางเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ระดับปริญญาโท ๒ ระยะ ระยะที่ ๑ วันที่ ๑๘ มีนาคม ๒๕๖๖ ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ระยะที่ ๒ วันที่ ๒๒ - ๒๗ มีนาคม ๒๕๖๖ ศึกษาดูงาน ณ ประเทศญี่ปุ่น ดังนั้นเพื่อให้การดำเนินการเป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพสัมฤทธิ์ผลตามวัตถุประสงค์ของโครงการ จึงขอแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานดังต่อไปนี้

๑. คณะกรรมการอำนวยการ

๑.๑	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ	โสตรโยม	คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
๑.๒	นางสาวรุ่งฤทัย	รำพึงจิต	รองคณบดีฝ่ายบริหาร
๑.๓	นายนพพร	สกุลยีนยงสุข	รองคณบดีฝ่ายวางแผน
๑.๔	นางสาวนิอร	ดาวเจริญพร	รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย
๑.๕	ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต	อุปฐาก	รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา
๑.๖	นางสาวรติமாகานต์	ห้วยหงษ์ทอง	รักษาราชการแทนหัวหน้าสำนักงานคณบดี
๑.๗	นายฐิติ	โพพี	ผู้ช่วยคณบดี
๑.๘	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณนนธ์	แดงสังวาลย์	ผู้ช่วยคณบดี
๑.๙	นางสาวมัลลิกา	จงจิตต์	ผู้ช่วยคณบดี
๑.๑๐	นายเกษรา	ลาวงษา	ผู้ช่วยคณบดี

หน้าที่ : ควบคุม ดูแล อำนวยการด้านต่าง ๆ และให้คำปรึกษาในการแก้ไขปัญหาที่อาจเกิดขึ้นเพื่อให้กิจกรรมดำเนินไปด้วยความเรียบร้อย สำเร็จตามวัตถุประสงค์โครงการ

๒. คณะกรรมการดำเนินงาน

-๒-

๒. คณะกรรมการดำเนินงาน

- ๒.๑ จัดทำโครงการ และประสานงาน วิทยาการ/ สถานที่/ ส่วนที่เกี่ยวข้อง
- ๒.๑.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร
- ๒.๑.๒ นางสาวเปรมระพี อูยามาวีร์หิรัญ
- ๒.๑.๓ นางสาวทิพวรรณ कुมิินทร์
- ๒.๑.๔ นางสาวดุสิตา อิศรภักดี
- ๒.๒ งานสื่อสารองค์กรและสื่อโซเชียลมีเดีย
- ๒.๒.๑ นางสาวรุ่งฤทัย รำพึงจิต
- ๒.๒.๒ นางสาวณิชาภัทน์ กลับดี
- ๒.๒.๓ นางสาวชนัญชิตา สุจิตจุล
- ๒.๒.๔ นายประสิทธิ์ ดีไต้
- ๒.๒.๕ ว่าที่ร้อยตรีจรรย์ชัย กักมาศ
- ๒.๓ หนังสือเชิญ/คำกล่าวรายงาน/เอกสารประกอบการอบรม
- ๒.๓.๑ นางสาวเปรมระพี อูยามาวีร์หิรัญ
- ๒.๓.๒ นางสาวทิพวรรณ कुมิินทร์
- ๒.๓.๓ นางสาวดุสิตา อิศรภักดี
- ๒.๔ ลงทะเบียน งานปฐกัม จัดบริการอาหาร และรวบรวมแบบสอบถาม
- ๒.๔.๑ นางสาวอองาม เปรมสุข
- ๒.๔.๒ นางสาวทิพวรรณ कुมิินทร์
- ๒.๔.๓ นางสาวกัลยาพร อึ้งเจริญ
- ๒.๔.๔ นางสาวจรัสพรรณ มิ่งโพธิ์เตี้ย
- ๒.๔.๕ นางสาวดุสิตา อิศรภักดี
- ๒.๕ การเงิน/พัสดุ
- ๒.๕.๑ นางสาวรติมาภัทน์ ห้วยหงษ์ทอง
- ๒.๕.๒ นายฐิติ โภพี
- ๒.๕.๓ นางสาวปุณิกา สุระตม
- ๒.๕.๔ นางสาวจิราภรณ์ แพรวพราย
- ๒.๕.๕ นางสาวยุภาวดี กิจทวีพัฒน์
- ๒.๕.๖ นางสาวเกศินี แซ่อึ้ง
- ๒.๕.๗ นางสาวพัชราภา หอมชื่น
- ๒.๕.๘ นางสาวชนิษฐา พิพวนนอก
- ๒.๖ กรรมการจัดซื้อ
- ๒.๖.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร
- ๒.๖.๒ นางสาวทิพวรรณ कुมิินทร์
- ๒.๖.๓ นางสาวชนิษฐา พิพวนนอก

/๒.๗ กรรมการตรวจรับ...

-๓-

๒.๗	กรรมการตรวจรับ	
๒.๗.๑	ดร.สุชีรา	ผ่องใส
๒.๗.๒	นางสาวเปรมระพี	อุยมาวีรหิรัญ
๒.๗.๓	นางสาวอองาม	เปรมสุข
๒.๘	จัดเตรียมอาหารกลางวันและอาหารว่าง	
๒.๘.๑	นางสาวอองาม	เปรมสุข
๒.๘.๒	นางสาวทิพวรรณ	คুমมินทร์
๒.๘.๓	นางสาวกัลยาพร	อึ้งเจริญ
๒.๘.๔	นางสาวจรัสพรรณ	มิ่งโพธิ์เตี้ย

๒.๙ คณะกรรมการจัดทำรายงานการศึกษาดูงาน

รายการศึกษาดูงาน	ผู้รับผิดชอบ
- ศึกษาดูงานศิลปะและการออกแบบลวดลายที่ศาลเจ้าดาไซฟุเทมมิงงู เทพเจ้าแห่งการศึกษา - ศึกษาดูงานผลิตภัณฑ์ OTOP พื้นเมืองและวัฒนธรรมท้องถิ่น ผลิตภัณฑ์ของที่ระลึก งานประดิษฐ์ ของเล่นของสะสม ณ หมู่บ้านยุฟุอิน ต้นแบบหมู่บ้านผลิตภัณฑ์ OTOP ของ ประเทศญี่ปุ่น - ศึกษาดูงานการผลิตเบียร์ ณ โรงงานหมักและผลิตเบียร์ยี่ห้อคิริน (Kirin Beer Farm) ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ กระบวนการผลิต การหมักบ่ม การบรรจุ การจัดเก็บ ในคลังสินค้า และการควบคุมคุณภาพเบียร์ ระหว่างการเก็บรักษา	๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร ๒. ดร.สุชีรา ผ่องใส
- ศึกษาดูงานกระบวนการผลิตไวน์ที่โรงงานผลิตไวน์ Kyoho grape winery ศึกษาขั้นตอนการผลิตไวน์ การเลือกสายพันธุ์องุ่น การหมักบ่มและ เก็บรักษาไวน์ - ศึกษาดูงานศิลปะวัฒนธรรมผ้าพื้นเมือง และบรรจุภัณฑ์สินค้าพื้นเมือง ที่มาเมะตามาชิ - ศึกษาดูงานศิลปะบ้านไม้แบบดั้งเดิมของญี่ปุ่น อาหาร กาแฟ - ศึกษาดูงานผลิตภัณฑ์สินค้าพื้นเมือง บรรจุภัณฑ์สินค้าที่คานะลิจิตย้ากาตะ	๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร ๒. นางสาวเปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ
- ศึกษาดูงานเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว และฝึกปฏิบัติการเก็บผลไม้สดพร้อม การบรรจุ ในบรรจุภัณฑ์เพื่อรักษาคุณภาพผลไม้สด ณ ฟาร์มสตอร์วเบอร์รี่ Lion Kajitsuen - ศึกษาดูงานการผลิตกาแฟ การจัดการร้าน และศิลปะงานไม้ใช้ในการตกแต่ง ร้านกาแฟ Starbucks สาขาดาไซฟุเทมมิงงู ฟุคุโอกะ	๑. รองศาสตราจารย์ ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ ๒. นางสาวเปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ

/ รายการศึกษาดูงาน...

-๔-

รายการศึกษาดูงาน	ผู้รับผิดชอบ
<ul style="list-style-type: none"> - ข้อมูลทั่วไปประเทศญี่ปุ่น - ศิลปะและการออกแบบลวดลายที่ศาลเจ้าดาไซฟูเทมมิงู เทพเจ้าแห่งการศึกษา - ผลิตภัณฑ์ OTOP พื้นเมืองและวัฒนธรรมท้องถิ่น ผลิตภัณฑ์ของที่ระลึก งานประดิษฐ์ ของเล่นของสะสม ณ หมู่บ้านยุฟูอิน ต้นแบบหมู่บ้านผลิตภัณฑ์ OTOP ของประเทศญี่ปุ่น - การผลิตเบียร์ ณ โรงงานหมักและผลิตเบียร์ยี่ห้อคิริน (Kirin Beer Farm) ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ กระบวนการผลิต การหมักบ่ม การบรรจุ การจัดเก็บ ในคลังสินค้า และการควบคุมคุณภาพเบียร์ ระหว่างการเก็บรักษา 	<ul style="list-style-type: none"> ๑. รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ ทรัพย์ชนะ ๒. นางสาวอองาม เปรมสุข
<ul style="list-style-type: none"> - การทำเส้นราเม็ง ณ Chikugo Handmade village เรียนรู้ขั้นตอนการทำเส้นราเม็ง จากสถานที่ต้นกำเนิด คุรุเมะราเม็ง หรือทงคัตสึราเม็ง ทุกขั้นตอนตั้งแต่ผสมแป้ง การนวดแป้ง การรีด การตัด จนเป็นเส้นราเม็งคุณภาพดี - ชมการสาธิตแล่นือปลาแบบญี่ปุ่น การจัดการตลาด การจัดจำหน่ายวัตถุดิบ อาหารทะเล ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลและตลาดปลาของญี่ปุ่น ณ ตลาดปลานางาฮามะ - ดูงานศิลปวัฒนธรรมโบราณของญี่ปุ่น ณ เมืองเก่าฮากาตะ เมืองขนาดกะทัดรัด อันดับที่ ๑๔ ของโลก และโบราณสถาน วัดเก่าแก่ โทโชจิ (TOCHOJI TEMPLE) ศาลเจ้าคุซิดะ (KUSHIDA SHRINE) ที่มีอายุกว่า ๑,๒๐๐ ปี 	<ul style="list-style-type: none"> ๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร กี่อาริโอ ๒. นางสาวอองาม เปรมสุข

หน้าที่ รายงานผลการศึกษาดูงานดังหัวข้อต่อไปนี้

- ๑) เรื่อง/รายการศึกษาดูงาน
 - วันและสถานที่ศึกษาดูงาน
 - ข้อมูลทั่วไปของสถานที่
 - ผลการศึกษาดูงาน
- ๒) การนำมาประยุกต์ใช้
 - ด้านการบริหารจัดการ
 - ด้านการเรียนการสอน
 - ด้านงานวิจัย
 - ด้านศิลปวัฒนธรรม
- ๓) ข้อเสนอแนะ
- ๔) สรุปผลการศึกษาดูงาน
- ๕) ภาพประกอบ

/๒.๘ ประเมินผลโครงการ...

-๕-

- ๒.๑๐ ประเมินผลโครงการ/จัดทำเล่มรายงานโครงการ
- ๒.๑๐.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร
- ๒.๑๐.๒ นางสาวเปรมระพี อูยามาวีร์ทริฎ
- ๒.๑๐.๓ นางสาวทิพวรรณ कुมินทร์
- ๒.๑๐.๓ นางสาวศุสิตา อิศรภักดี
- ๒.๑๑ อาคารสถานที่
- ๒.๑๑.๑ นายฐิติ โฟพี
- ๒.๑๑.๒ นางสาวผการัตน์ หุ่นช่างทอง
- ๒.๑๑.๓ นายกฤษฎา บุญชู
- ๒.๑๑.๔ นายเสียน ภักดี
- ๒.๑๑.๕ นายชยากร กองจันดา
- ๒.๑๑.๖ นายสายชล รุ่งโรจน์
- ๒.๑๑.๗ นายสมหมาย แนวดี
- ๒.๑๒ ยานพาหนะ
- ๒.๑๒.๑ นางสาวรุ่งฤทัย รำพึงจิต
- ๒.๑๒.๒ นางสาวภิญญาพร เตชะวรวิทยาภูร
- ๒.๑๒.๓ นายสมบูรณ์ มัญญา
- ๒.๑๒.๔ นายบุญธรรม ทำนักรสุข
- ๒.๑๒.๕ นายสมพงษ์ จิตรกล้า

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ ๒๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๖

สั่ง ณ วันที่ ๒๐ กุมภาพันธ์ พ.ศ.๒๕๖๖



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนาภ โสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

**คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
168 ถนนศรีอยุธยา แขวงจตุรพญาบาท เขตจตุรัส กรุงเทพฯ 10300
โทร: 0 2665 3777 ต่อ 8262-4 โทรสาร :0 2665 3800**