



HEC.RMUTP
Faculty of Home Economics Technology
Rajabhat Mahachulalongkornrajavidyalaya University

โครงการ RESKILL UPSKILL ยกระดับสมรรถนะ อาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น 1 ด้านคหกรรมศาสตร์

วันที่ 5 - 6 พฤษภาคม 2566

ณ ห้องประชุมโชติเวช ชั้น 4 อาคารเรือนปัญญา



งบประมาณเงินรายได้ประจำปี พ.ศ. 2566
ฝ่ายวิชาการและวิจัย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

คำนำ

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เป็นแหล่งความรู้ชั้นนำด้าน คหกรรมศาสตร์เป็นที่ยอมรับในระดับประเทศและระดับสากล มีบุคลากรซึ่งเป็นผู้ทรงคุณวุฒิมีความเชี่ยวชาญด้าน คหกรรมศาสตร์ แขนงวิชาชีพต่าง ๆ ตามสาขาวิชาในสังกัดคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ซึ่งประกอบด้วย สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหารสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร และสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จัดการเรียนการสอนของคณะคือ ความเป็นเลิศในวิชาการ (Academic Excellence) ความรู้ที่สำคัญอันมาจากความรู้ความสามารถของคณาจารย์ทั้งองค์ความรู้เดิมและองค์ความรู้ใหม่ (Reskill Upskill) ความเป็นเลิศในวิชาชีพอย่างมืออาชีพ (Professional Excellence) และความเป็นเลิศในวิถีการดำเนินชีวิต (Life Excellence) คณะมีนโยบายในการส่งเสริมให้คณาจารย์สร้างผลงานทางวิชาการที่เกิดจากการพัฒนาความรู้ ประสบการณ์ ด้านการวิจัย การผลิตหนังสือ ตำรา รวมถึงการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการทั้งระดับชาติและนานาชาติ ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น 1 ด้านคหกรรมศาสตร์ สร้างความเข้มแข็งทางวิชาการและวิชาชีพทางด้านคหกรรมศาสตร์

บัดนี้ การดำเนินโครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น 1 ด้านคหกรรมศาสตร์เสร็จสิ้นแล้ว มีผลการดำเนินการบรรลุผลสัมฤทธิ์ตามวัตถุประสงค์ของโครงการ จึงขอสรุปรายงานผลเพื่อเป็นข้อมูลในการดำเนินงานพัฒนาบุคลากรสายวิชาการในด้านการจัดการเรียนการสอนของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครต่อไป

ฝ่ายวิชาการและวิจัย
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

บทสรุปผู้บริหาร

โครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น 1 ด้านคหกรรมศาสตร์ เป็นโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ งบประมาณเงินรายได้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2566 โครงการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยฝ่ายวิชาการและวิจัย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เป็นหน่วยงานรับผิดชอบ การพัฒนาสมรรถนะครูให้เป็นครูมืออาชีพควบคู่กับการเป็นครูผู้มีความรู้และจรรยาบรรณครู ทักษะที่สำคัญของครูยุคใหม่ นอกจากต้องมีความเชี่ยวชาญในวิชาชีพแล้ว การสร้างเด็กยุคศตวรรษที่ 21 นั้น ต้องมีการพัฒนาตนเองรอบด้าน สร้างเด็กเก่ง ดี มีสุข กระบวนการที่สำคัญของครูคือ การถ่ายทอดในกระบวนการเรียนการสอน โดยมุ่งพัฒนาคุณภาพของผู้เรียนตลอดจนเป็นการให้บริการทางวิชาการแก่สังคม โดยถ่ายทอดเนื้อหาสาระในรูปแบบตำรา หนังสือ ผลงานวิจัย หรือบทความประเภทต่าง ๆ เพื่อขอดำรงตำแหน่งทางวิชาการ การขอตำแหน่งทางวิชาการ ถือเป็นภาระหน้าที่หนึ่งที่คณาจารย์มุ่งเน้นให้ความสำคัญ เนื่องจากเป็นการสะท้อนถึงความตื่นตัวทางวิชาการ มีศักยภาพในการรวบรวม ประมวลความรู้ และวิทยาการใหม่ ๆ เพื่อนำไปประยุกต์ใช้อย่างกว้างขวาง อันเป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อวิชาชีพ และการพัฒนาองค์กรให้มีศักยภาพในการแข่งขันทางด้านวิชาการ ตอบสนองยุทธศาสตร์ของประเทศ และให้บริการทางวิชาการกับชุมชนอย่างต่อเนื่อง

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญดังกล่าว จึงได้ดำเนินการจัดโครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น 1 ด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อให้เกิดเป็นแนวทางการพัฒนา และผลักดันให้คณาจารย์ ได้จัดทำผลงานทางวิชาการได้อย่างถูกต้อง และมีคุณภาพ

จากผลการดำเนินโครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น 1 ด้านคหกรรมศาสตร์ พบว่าผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 53 คน มีความรู้ความเข้าใจจากอบรม และสามารถนำความรู้ไปใช้ในการสร้างผลงานทางวิชาการอย่างมีประสิทธิภาพ และจากการประเมินผลตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ พบว่า สามารถดำเนินงานบรรลุเป้าหมายตามตัวชี้วัดของโครงการ สรุปได้ดังนี้

ตัวชี้วัด	หน่วยนับ	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน
เชิงปริมาณ			
1. จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการ	คน	50	53
เชิงคุณภาพ			
2. ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ	ร้อยละ	86	98.6
เชิงต้นทุน			
1. ค่าใช้จ่ายในการดำเนินโครงการ	บาท	50,000	50,000

รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สารบัญ

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

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ส่วนที่ 2 ผลการดำเนินงาน	8
2.1 การอบรมเชิงปฏิบัติการ	9
2.2 ภาพกิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติ	13
ส่วนที่ 3 สรุปผลการดำเนินงาน	18
ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป	19
ส่วนที่ 2 ระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น 1 ด้านคหกรรมศาสตร์	22
ส่วนที่ 3 ปัญหาและข้อเสนอแนะต่อโครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น 1 ด้านคหกรรมศาสตร์	23
ภาคผนวก	
- บันทึกข้อความขออนุมัติโครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น 1 ด้านคหกรรมศาสตร์	
- บันทึกข้อความขออนุมัติดำเนินงานโครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น 1 ด้านคหกรรมศาสตร์	

ส่วนที่ 1 รายละเอียดโครงการ

โครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะ
อาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น 1 ด้านคหกรรมศาสตร์

ส่วนที่ 1

รายละเอียดโครงการ

1. ชื่อโครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น 1 ด้านคหกรรมศาสตร์

2. ลักษณะโครงการ

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

3. แหล่งงบประมาณ

- งบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ.
- งบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ 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 พัฒนาการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและรักษาสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน
- ยุทธศาสตร์ที่ 5 พัฒนาประสิทธิภาพการบริหารจัดการองค์กรด้วยหลักธรรมาภิบาลอย่างคุณภาพ

9. ความสอดคล้องกับเป้าประสงค์

1.1 คณาจารย์พัฒนาศักยภาพเพื่อเป็นที่ยอมรับในวงวิชาชีพของตน และเป็นผู้สร้างแรงบันดาลใจให้นักศึกษา

10. ความสอดคล้องกับกลยุทธ์

1.1.1.2 ส่งเสริมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้านการจัดการเรียนการสอนด้วยสื่อดิจิทัลระหว่างอาจารย์

11. หลักการและเหตุผล

การพัฒนาสมรรถนะครูมืออาชีพควบคู่กับการเป็นครูผู้มีความรู้และจรรยาบรรณครู ทักษะที่สำคัญของครูยุคใหม่ นอกจากต้องมีความเชี่ยวชาญในวิชาชีพแล้ว การสร้างผู้เรียนยุคศตวรรษที่ 21 สามารถพัฒนาตนเองรอบด้าน สร้างเด็กเก่ง ดี มีสุข กระบวนการที่สำคัญของครู คือ การถ่ายทอดในกระบวนการเรียนการสอน โดยมุ่งพัฒนาคุณภาพของผู้เรียนตลอดจนเป็นการให้บริการทางวิชาการแก่สังคม โดยถ่ายทอดเนื้อหาสาระในรูปแบบตำรา หนังสือ ผลงานวิจัย หรือบทความประเภทต่าง ๆ เพื่อขอดำรงตำแหน่งทางวิชาการ การขอตำแหน่งทางวิชาการ ถือเป็นภาระหน้าที่หนึ่งที่คณาจารย์มุ่งเน้นให้ความสำคัญ เนื่องจากเป็นการสะท้อนถึงความตื่นตัวทางวิชาการ มีศักยภาพในการรวบรวม ประมวลความรู้ และวิทยาการใหม่ ๆ เพื่อนำไปประยุกต์ใช้อย่างกว้างขวาง อันเป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อวิชาชีพและการพัฒนาองค์กรให้มีศักยภาพในการแข่งขันทางด้านวิชาการ ตอบสนองยุทธศาสตร์ของประเทศ และให้บริการทางวิชาการกับชุมชนอย่างต่อเนื่อง

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เป็นแหล่งความรู้ชั้นนำด้านคหกรรมศาสตร์เป็นที่ยอมรับในระดับประเทศและระดับสากล มีบุคลากรซึ่งเป็นผู้ทรงคุณวุฒิ มีความเชี่ยวชาญด้าน คหกรรมศาสตร์ แขนงวิชาชีพต่าง ๆ ตามสาขาวิชาในสังกัดคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ซึ่งประกอบด้วย สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหารสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร และสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จัดการเรียนการสอนของคณะคือ ความเป็นเลิศในวิชาการ (Academic Excellence) ความรู้ที่สำคัญอันมาจากความรู้ความสามารถของคณาจารย์ทั้งองค์ความรู้เดิมและองค์ความรู้ใหม่ (Reskill Upskill) ความเป็นเลิศในวิชาชีพอย่างมืออาชีพ (Professional Excellence) และความเป็นเลิศในวิถีการดำเนินชีวิต (Life Excellence) คณะมีนโยบายในการส่งเสริมให้คณาจารย์สร้างผลงานทางวิชาการที่เกิดจากการพัฒนาความรู้ ประสบการณ์ด้านการวิจัย การผลิตหนังสือ ตำรา รวมถึงการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการทั้งระดับชาติและนานาชาติ ยกกระตือรือร้นของอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น 1 ด้านคหกรรมศาสตร์ สร้างความเข้มแข็งทางวิชาการและวิชาชีพทางด้านคหกรรมศาสตร์

ฝ่ายวิชาการและวิจัย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญดังกล่าว จึงได้ดำเนินการจัดโครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น 1 ด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อเป็นแนวทางพัฒนาและส่งเสริมให้คณาจารย์ ได้จัดทำผลงานทางวิชาการได้อย่างถูกต้องเป็นไปตามเกณฑ์ และมีคุณภาพ รวมถึงเข้าใจถึงขั้นตอน หลักการ หลักเกณฑ์ขั้นตอนเพื่อเสนอขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ วิธีการและเทคนิคการจัดทำผลงานทางวิชาการด้านการทำวิจัย และการผลิตตำรา หนังสือ เพื่อเสนอขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการที่สูงขึ้น และผู้เสนอขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง

12. วัตถุประสงค์

1. เพื่อพัฒนาและยกระดับทักษะของคณาจารย์ทางด้านการทำผลงานทางวิชาการ
2. เพื่อพัฒนาสมรรถนะทักษะวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ของคณาจารย์

13. การบูรณาการองค์ความรู้ระหว่างสาขาวิชา

- บูรณาการกับสาขาวิชาจำนวน 7 สาขาวิชา ได้แก่
 1. สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า
 2. สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
 3. สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร
 4. สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์
 5. สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร
 6. สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

14. กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย	จำนวนคน
14.1 บุคลากรกลุ่มเป้าหมาย ได้แก่	50
- บุคลากรสายวิชาการ	50
14.2 บุคลากรร่วมโครงการ	10
- วิทยากร	2
- คณะกรรมการดำเนินโครงการ	8
รวมทั้งสิ้น	60

15. สถานที่จัดโครงการ

ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา ชั้น 4 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

16. ระยะเวลาดำเนินโครงการ

เดือน วันที่ 5 – 6 พฤษภาคม 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.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
1. การวางแผนปฏิบัติงาน												
- แต่งตั้งคณะทำงานและผู้ประสานงาน												
2. การดำเนินงาน												
3. การติดตามและการประเมินผล												
- วิเคราะห์และสรุปผลการประเมินโครงการ												
4. จัดทำเล่มรายงานโครงการ												

18. แผนการเบิกจ่ายงบประมาณ

แผนการเบิกจ่ายงบประมาณ	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
									50,000			

(โปรดแนบแผนปฏิบัติราชการประจำปีหน้าที่ปรากฏชื่อโครงการด้วยเพื่อประกอบการอนุมัติดำเนินโครงการ)

19. รายละเอียดงบประมาณที่ใช้ในการจัดโครงการ

งบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 งบรายจ่ายอื่น จำนวน 50,000 บาท (ห้าหมื่นบาทถ้วน) เพื่อเป็นค่าใช้จ่าย โดยมีเจ้าหน้าที่การเงินของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ตรวจสอบงบประมาณ ดังนี้

ส่วนที่ 1

1. ค่าตอบแทน	รวม 14,400 บาท
ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก (2 คน x 12 ชั่วโมง x 600 บาท)	14,400 บาท
2. ค่าใช้สอย	รวม 25,200 บาท
ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (60 คน x 4 มื้อ x 30 บาท)	7,200 บาท
ค่าอาหารกลางวัน (60 คน x 2 มื้อ x 150 บาท)	18,000 บาท
3. ค่าวัสดุ	รวม 10,400 บาท
ค่าวัสดุสำนักงาน	10,400 บาท
	รวมงบประมาณทั้งสิ้น 50,000 บาท

หมายเหตุ ขอถ่ายจ่ายค่าใช้จ่ายทุกรายการ โดยเบิกจ่ายจริงตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด ไม่เกิน

งบประมาณ ที่ได้รับอนุมัติ

ส่วนที่ 2 งบประมาณที่ใช้ในการติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ของผู้รับบริการหลังจากการรับบริการไปแล้ว

(ถ้ามีให้แสดงรายละเอียดงบประมาณที่ใช้ในการติดตามผลฯ และต้องเบิกจ่ายภายในปีงบประมาณนั้นๆ)

20. ผลที่คาดว่าจะได้รับ (ต้องสอดคล้องกับวัตถุประสงค์โครงการ)

20.1 ผลลัพธ์ขั้นปลายของโครงการ (Ultimate Outcome)

คณาจารย์มีความเชี่ยวชาญในด้านวิชาชีพคหกรรมศาสตร์และการจัดการเรียนการสอนทั้งด้านทฤษฎีและการปฏิบัติ

20.2 ผลลัพธ์ (Outcome)

คณาจารย์มีการพัฒนาการเรียนการสอนที่หลากหลาย และสามารถใช้เทคโนโลยีนวัตกรรมสื่อการสอนที่ทันสมัยเหมาะสมกับผู้เรียนได้อย่างมีประสิทธิภาพ

20.3 ผลผลิตของโครงการ (Output)

1. คณาจารย์มีทักษะของทางด้านการจัดการเรียนการสอนอย่างมีประสิทธิภาพ
2. คณาจารย์สามารถสร้างสมรรถนะทักษะวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ทันสมัยเหมาะสมกับผู้เรียนได้อย่างมีประสิทธิภาพ

21. การประเมินผลโครงการ (ระบุผลการดำเนินโครงการ ตอบสนองดัชนีชี้วัดและค่าเป้าหมายข้อใด)

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

1.1.1 ร้อยละของอาจารย์ที่สอนด้วยสื่อการสอนดิจิทัล

21.2 สอดคล้องกับดัชนีชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

ร้อยละความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ (ร้อยละ 80)

จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการ 50 คน

21.3 ผลผลิต:ผลงานการให้บริการวิชาการให้ดำเนินการตามดัชนีชี้วัดความสำเร็จตามยุทธศาสตร์การจัดสรรงบประมาณเงินรายได้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2565 ดังนี้

ดัชนีชี้วัด		ค่าเป้าหมาย	
		หน่วยนับ	จำนวน
ผลลัพธ์	1. ผู้เข้ารับบริการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	ร้อยละ	86
	2. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาการและวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการวิชาการ	ร้อยละ	85
	3. โครงการบริการวิชาการที่ส่งเสริมศักยภาพในการแข่งขันของประเทศในเวลา 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. 2566 ดังนี้

ดัชนีชี้วัด		ค่าเป้าหมาย	
		หน่วยนับ	จำนวน
1. จำนวนโครงการ/กิจกรรม ที่มีการเผยแพร่ด้านทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม <input type="checkbox"/> มีการเผยแพร่ <input type="checkbox"/> ไม่มีการเผยแพร่	ร้อยละ	85	
2. ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการต่อประโยชน์ของการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม	ร้อยละ	90	
3. จำนวนโครงการ/กิจกรรม ที่มีการเผยแพร่ด้านทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมภายในระยะเวลา 1 ปี	ร้อยละ	85	

หมายเหตุ โปรดส่งรายงานผลฉบับสมบูรณ์ภายใน 30 วัน นับจากวันที่ดำเนินโครงการแล้วเสร็จ

22. ข้อมูลผู้ประสานงานโครงการ

ชื่อ – สกุล นางสาวน็อน ดาวเจริญพร ตำแหน่ง รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย

เบอร์โทรศัพท์ที่ทำงาน 02 665 3888 ต่อ 5231 โทรศัพท์มือถือ 095 445 6994

E-mail address nion.d@rmutp.ac.th

ส่วนที่ 2 ผลการดำเนินงาน

โครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะ
อาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น 1 ด้านคหกรรมศาสตร์

ส่วนที่ 2

ผลการดำเนินงาน

โครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น 1 ด้านคหกรรมศาสตร์ เป็นโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ งบประมาณเงินรายได้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2566 โครงการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยฝ่ายวิชาการและวิจัย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เป็นหน่วยงานรับผิดชอบ ตามแผนยุทธศาสตร์การพัฒนามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เพื่อพัฒนาและยกระดับทักษะของคณาจารย์ทางด้านการทำผลงานทางวิชาการ ซึ่งมีผู้เข้าร่วมโครงการทั้งสิ้นจำนวน 53 คน โดยจัดระหว่างวันที่ 5 – 6 พฤษภาคม 2566 ณ ห้องประชุมโชติเวช ชั้น 4 อาคารเรียนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ซึ่งสามารถสรุปผลการดำเนินการได้ดังนี้

2.1 การอบรมเชิงปฏิบัติการ

การอบรมเชิงปฏิบัติการ ได้ดำเนินการจัดขึ้นในระหว่างวันที่ 5 - 6 พฤษภาคม 2566 ณ ห้องประชุมโชติเวช ชั้น 4 อาคารเรียนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มีผู้เข้าร่วมโครงการจำนวน 53 คน โดยได้รับเกียรติจาก ศาสตราจารย์ ดร.อลงกลด แทนอม รongศาสตราจารย์ ดร.นัฐโชติ รักไทยเจริญชีพ และรองศาสตราจารย์ ดร.ประสาธ เนื่องเฉลิม มาเป็นวิทยากร ดังรายละเอียดต่อไปนี้

2.1.1 วันศุกร์ที่ 5 พฤษภาคม 2566

ช่วงเช้า ได้รับเกียรติจากวิทยากร รองศาสตราจารย์ดร.นัฐโชติ รักไทยเจริญชีพ (บรรยายและฝึกปฏิบัติการ) หัวข้อ **แนวทางการพัฒนาผลงานทางวิชาการเพื่อเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการ**

- การพัฒนาด้านวิชาการ และวิชาชีพ
- ผลการสอน
- แบบฟอร์มการประเมินผลการสอน
- รูปแบบของเอกสารประกอบการสอนและเอกสารคำสอน
- เอกสารที่ต้องส่งในการประเมินผลการสอน



ช่วงบ่าย ได้รับเกียรติจากวิทยากร ศาสตราจารย์ ดร.อลงกลด แทนออม (บรรยายและฝึกปฏิบัติการ) หัวข้อ การปฏิรูปการขอตำแหน่งทางวิชาการ (ผศ./รศ./ศ.) ด้วยเกณฑ์ 2564

- ก.พ.อ. เกณฑ์ใหม่ปี 2564
- ผลงานวิชาการในเกณฑ์ 2564 แบ่งออกเป็น 3 กลุ่ม
- ผู้ช่วยศาสตราจารย์เกณฑ์ใหม่ปี 2564
- รองศาสตราจารย์เกณฑ์ใหม่ปี 2564
- ศาสตราจารย์เกณฑ์ใหม่ปี 2564
- เรื่องน่ารู้เกี่ยวกับเกณฑ์ใหม่ปี 2564
- การกำหนดความ ลักษณะ และการเผยแพร่ใน เกณฑ์ใหม่ปี 2564
- การขอตำแหน่งของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
- การประเมินการสอน (ผศ. เอกสารประกอบการสอน และ รศ. เอกสารคำสอน)
- กฎหมายที่ว่าด้วยการประเมินการสอน
- การประเมินตำรา (ใช้กับ ผศ. รศ. ศ.)
- การประเมินหนังสือ (ใช้กับ ผศ. รศ. ศ.)
- งานวิจัย (ผศ. รศ. ศ.)
- ฐานข้อมูลนานาชาติที่เป็นที่ยอมรับ
- ถาม – ตอบ



2.1.2 วันเสาร์ที่ 6 พฤษภาคม 2566

ได้รับเกียรติจากวิทยากรท่าน ศาสตราจารย์ ดร.อลงกลด แทนออม และรองศาสตราจารย์ ดร.ประสาธ เนืองเฉลิม (บรรยายและฝึกปฏิบัติการ) ช่วงเช้า หัวข้อ การพัฒนาเรียงเรียงตำรา และหนังสือเพื่อใช้ในการขอตำแหน่งทางวิชาการ

- การทำผลงานวิชาการ ตำรา และหนังสือเพื่อใช้ในการขอตำแหน่งทางวิชาการ (ผศ. รศ. ศ.)
- หาแรงกระตุ้นการเรียงเรียงตำรา/หนังสือให้กับตนเอง
- พัฒนาการงานวิจัย ตำรา/หนังสือ (ควบคู่กันไป)

- หลักการประเมินตำรา/หนังสือในฐานะผู้ทรงตรวจ ผศ. รศ. และ ศ.
- ข้อควรคำนึง ในการเรียบเรียงตำรา/หนังสือ
- กฎในการเรียบเรียงตำรา/หนังสือ
- การเขียนตำรา และหนังสือ
- แนวทางการเรียบเรียงตำรา/หนังสือ (มือใหม่หัดขับ)
- การเรียบเรียงตำรา/หนังสือ
- ส่วนที่ต้องมี การอ้างอิง ในตำราและหนังสือ
แนวความคิด หรือทฤษฎี งานวิจัย รูปภาพ ตาราง
- การค้นหางานวิจัยร่วมสมัยมาสอดแทรกในตำรา/หนังสือ
- การทำให้ตำรา หรือหนังสือมีความน่าเชื่อถือ
- ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการพิมพ์
- การเขียนอ้างอิง (References): วารสาร (Journal) หนังสือ (Books) ประชุมวิชาการ (Proceeding)

ช่วงบ่าย หัวข้อการซื้อขายงานวิจัยอาชญากรรมทางวิชาการการป้องกันการคัดลอก

ผลงานทางวิชาการ

- ทำไมต้องซื้องานวิจัย
- การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปตรวจสอบ Cluster analysis
- ตรวจสอบ Profile ด้วย Cluster analysis
- โดนต์ถอนบทความ (Retraction)
- โลกยุคใหม่ที่ผู้แต่งร่วมเป็น AI (ปัญญาประดิษฐ์)
- AI (ปัญญาประดิษฐ์) ในฐานะข้อมูล Scopus
- การซื้อผลงานวิจัยเข้าข่ายผิดจริยธรรม
- บทลงโทษทางกฎหมาย
- จุดเริ่มต้นของประเทศ...การซื้อป้งงานวิจัย
- ความผิดปกติกการ Citation จากการซื้อป้งงานวิจัย
- แนวทางการพิจารณา...การซื้อป้งงานวิจัย
- ข้อสังเกต...การซื้อป้งงานวิจัย
- โปรแกรม Pubpeer ตรวจสอบ...การซื้อป้งงานวิจัย



ภาพกิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติ

โครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะ

อาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น 1 ด้านคหกรรมศาสตร์

2.2 ภาพกิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติ

โครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น 1 ด้านคหกรรมศาสตร์



โครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น 1 ด้านคหกรรมศาสตร์

งบประมาณเงินรายได้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2566









ส่วนที่ 3 สรุปการประเมินผล

โครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะ
อาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น 1 ด้านคหกรรมศาสตร์

ส่วนที่ 3

สรุปการประเมินผล

การดำเนินโครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น 1 ด้านคหกรรมศาสตร์ มีผู้เข้าร่วมโครงการ เป็นบุคลากรสายวิชาการ จำนวน 53 คน จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 53 คน คิดเป็นร้อยละ 100 โดยมีรายละเอียดดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

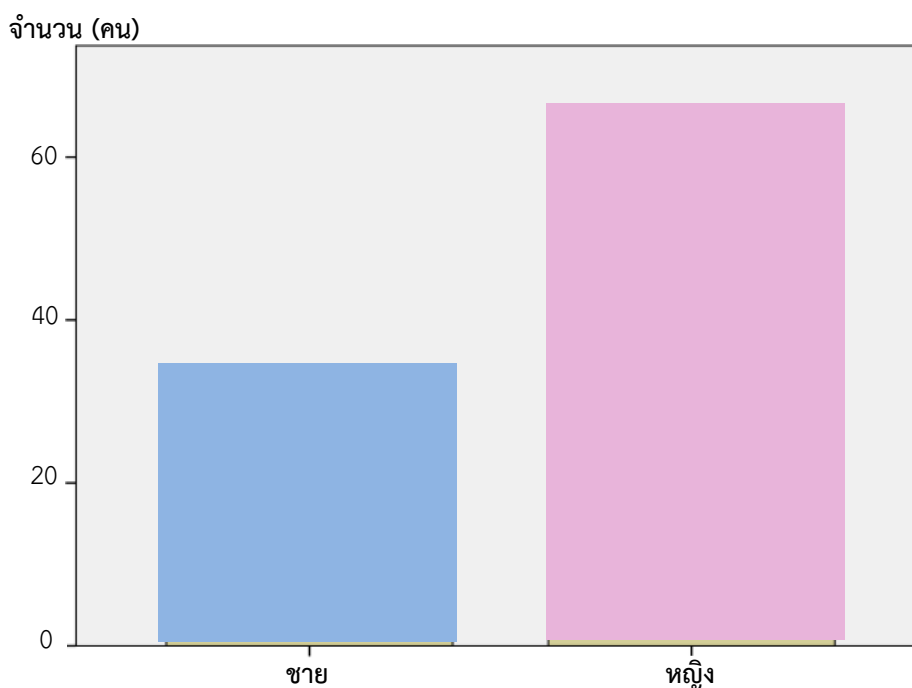
การวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับผู้ประเมินประกอบด้วย เพศ อายุงาน และสังกัดสาขาวิชา ผลการวิเคราะห์โดยการแจกแจงความถี่และค่าร้อยละ ดังนี้

1.1 เพศ

ผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 53 คน ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 35 คน คิดเป็นร้อยละ 66.0 และเพศชาย จำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 34.0 แสดงในตารางที่ 1 และภาพที่ 1

ตารางที่ 1 แสดงข้อมูลเกี่ยวกับผู้ประเมินจำแนกเพศ

ข้อมูลเกี่ยวกับผู้ประเมิน	จำนวน	ร้อยละ
เพศ		
ชาย	18	34.0
หญิง	35	66.0
รวม	53	100.0



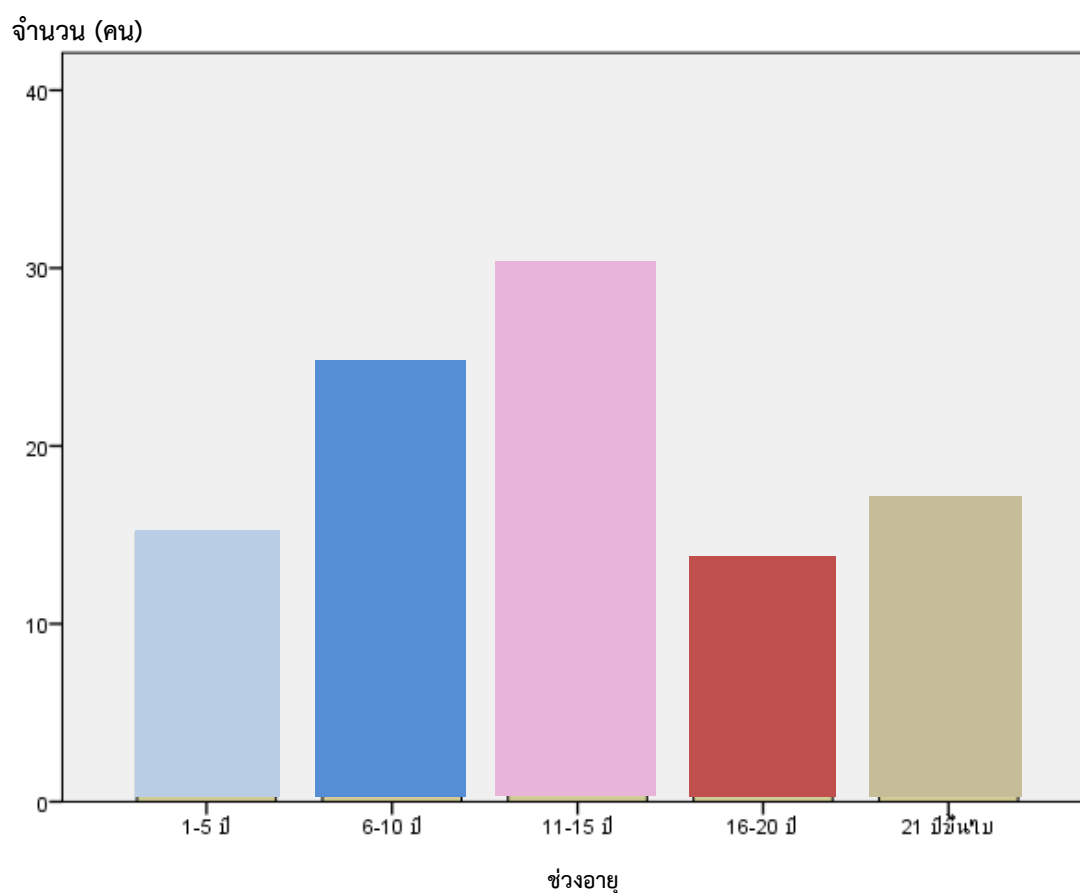
ภาพที่ 1 แสดงข้อมูลเกี่ยวกับผู้ประเมิน จำแนกเพศ

1.2 อายุงาน

ผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวน 53 คน ส่วนใหญ่มีอายุระหว่าง 11 – 15 ปี จำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 30.2 รองลงมามีอายุระหว่าง 6 - 10 ปี จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 24.5 อายุระหว่าง 21 ปีขึ้นไป จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 17.0 อายุระหว่าง 1 - 5 ปี จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 15.1 และอายุระหว่าง 16 - 20 ปี จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 13.2 ตามลำดับ ดังแสดงตารางที่ 2 และภาพที่ 2

ตารางที่ 2 แสดงข้อมูลเกี่ยวกับผู้ประเมินจำแนกอายุ

ข้อมูลเกี่ยวกับผู้ประเมิน	จำนวน	ร้อยละ
อายุ		
1 - 5 ปี	8	15.1
6 - 10 ปี	13	24.5
11 - 15 ปี	16	30.2
16 - 20 ปี	7	13.2
21 ปีขึ้นไป	9	17.0
รวม	53	100.0



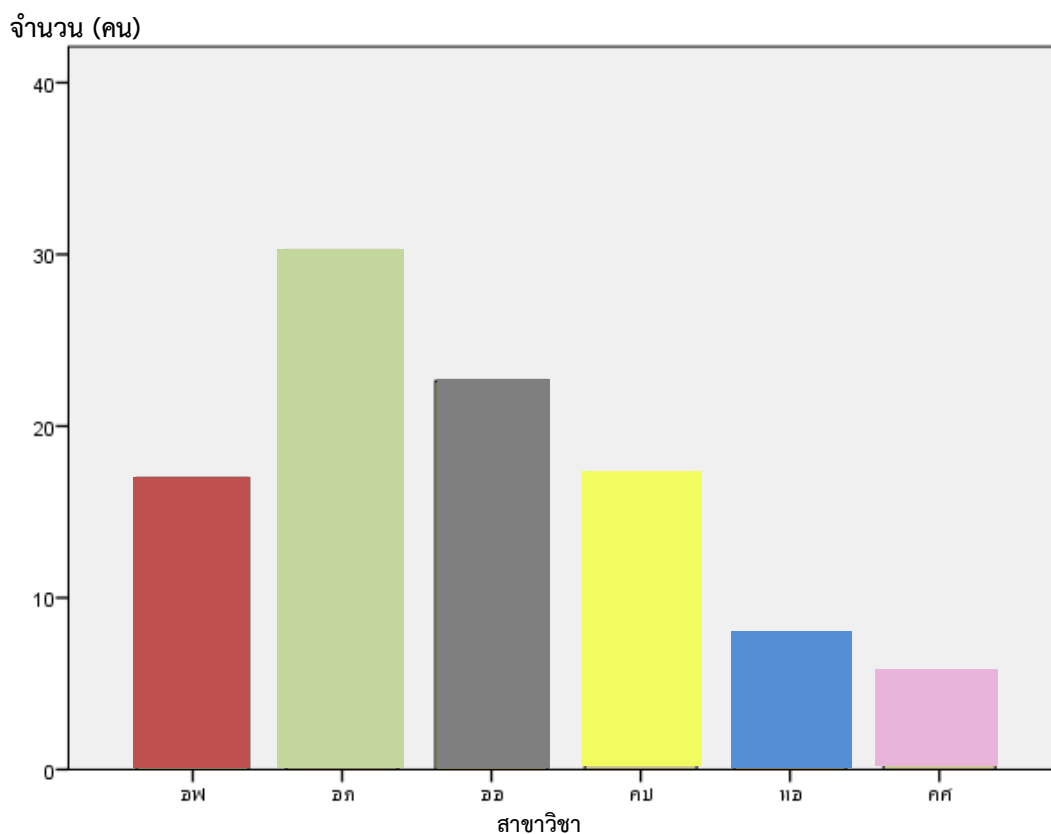
ภาพที่ 2 แสดงข้อมูลเกี่ยวกับผู้ประเมิน จำแนกอายุงานของท่าน

1.3 ด้านสังกัดสาขาวิชา

ผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวน 53 คน เป็นอาจารย์คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จำนวน 53 คน คิดเป็นร้อยละ 100 จำแนกตามสาขาวิชาดังนี้ สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 17.0 สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ จำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 30.2 สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 22.6 สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 17.0 สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 9.4 และ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 3.8 ดังแสดงในตารางที่ 3 และภาพที่ 3

ตารางที่ 3 แสดงข้อมูลเกี่ยวกับผู้ประเมินจำแนกด้านสังกัดสาขาวิชา

ข้อมูลเกี่ยวกับผู้ประเมิน	จำนวน	ร้อยละ
สังกัดสาขาวิชา		
สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย	9	17.0
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	16	30.2
สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร	12	22.6
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์	9	17.0
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร	5	9.4
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	2	3.8
รวม	53	100.0



ภาพที่ 3 แสดงข้อมูลเกี่ยวกับผู้ประเมิน จำแนกสังกัดสาขาวิชา

ส่วนที่ 2 ระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น 1 ด้านคหกรรมศาสตร์

การวิเคราะห์ข้อมูลการแสดงความพึงพอใจการอบรมหัวข้อการประเมิน ความพึงพอใจในการเข้าร่วมโครงการ โดยผู้ตอบแบบสอบถามแสดงความคิดเห็นสรุปโดยภาพรวมแสดงระดับคะแนนวิทยากรมีความรู้ความเชี่ยวชาญในหัวข้อของการบรรยาย วิทยากรบรรยายเนื้อหาครอบคลุมชัดเจน และวิทยากรสามารถให้แนวทางในการนำความรู้ไปใช้ในการพัฒนาผลงานทางวิชาการ ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.98 สำหรับการแสดงความพึงพอใจในหัวข้อต่างๆ แสดงดังตารางที่ 5 และตารางที่ 6

ตารางที่ 5 แสดงค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานระดับความคิดเห็นที่มีต่อการดำเนินกิจกรรมภาพรวม

หัวข้อการประเมิน	\bar{x}	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
- การประชาสัมพันธ์โครงการ	4.60	0.49	มากที่สุด
- ระยะเวลาในการจัดมีความเหมาะสม	4.70	0.46	มากที่สุด
- โสตทัศนูปกรณ์มีความพร้อมและเหมาะสมกับการใช้งาน	4.68	0.47	มากที่สุด
- การจัดสถานที่เหมาะสม	4.81	0.39	มากที่สุด
- การให้บริการของเจ้าหน้าที่ อาหารกลางวัน อาหารว่างและเครื่องดื่ม	4.92	0.27	มากที่สุด
- วิทยากรมีความรู้ความเชี่ยวชาญในหัวข้อของการบรรยาย	4.98	0.14	มากที่สุด
- วิทยากรบรรยายเนื้อหาครอบคลุมชัดเจน	4.98	0.14	มากที่สุด
- วิทยากรสามารถให้แนวทางในการนำความรู้ไปใช้ในการพัฒนาผลงานทางวิชาการ	4.98	0.14	มากที่สุด
- การนำความรู้จากการอบรมไปใช้พัฒนาและนำไปใช้ประโยชน์ของสายงานของท่าน	4.94	0.23	มากที่สุด
- ความพึงพอใจในการจัดกิจกรรมในภาพรวม	4.94	0.23	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยรวม	4.85	0.17	มากที่สุด

หมายเหตุ	ค่าเฉลี่ยแสดงระดับความพึงพอใจ
	4.51 – 5.00 พึงพอใจในระดับมากที่สุด
	3.51 – 4.50 พึงพอใจในระดับมาก
	2.51 – 3.50 พึงพอใจในระดับปานกลาง
	1.51 – 2.50 พึงพอใจในระดับน้อย
	1.00 – 1.50 พึงพอใจในระดับน้อยที่สุด

ตารางที่ 6 แสดงระดับคะแนนความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ Reskill Upskill :
ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น 1 ด้านคหกรรมศาสตร์

หัวข้อการประเมินผล	ระดับคะแนน				
	1	2	3	4	5
การประชาสัมพันธ์โครงการ	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	21 (39.0%)	32 (60.4%)
ระยะเวลาในการจัดมีความเหมาะสม	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	16 (30.2%)	37 (69.8%)
สไลด์ที่ครูปรกติมีความพร้อมและเหมาะสมกับการใช้งาน	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (3.3%)	17 (32.1%)	36 (67.9%)
การจัดสถานที่เหมาะสม	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	10 (18.9%)	43 (81.1%)
การให้บริการของเจ้าหน้าที่ อาหารกลางวัน อาหารว่างและเครื่องดื่ม	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	4 (7.5%)	49 (92.5%)
วิทยากรมีความรู้ความเชี่ยวชาญในหัวข้อของการบรรยาย	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	1 (1.9%)	52 (98.1%)
วิทยากรบรรยายเนื้อหาครอบคลุมชัดเจน	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	1 (1.9%)	52 (98.1%)
วิทยากรสามารถให้แนวทางในการนำความรู้ไปใช้ในการพัฒนาผลงานทางวิชาการ	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	1 (1.9%)	52 (98.1%)
การนำความรู้จากการอบรมไปใช้พัฒนาและนำไปใช้ประโยชน์ของสายงานของท่าน	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	3 (5.7%)	50 (94.3%)
ความพึงพอใจในการจัดกิจกรรมในภาพรวม	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	3 (5.7%)	50 (94.3%)

ส่วนที่ 3 ปัญหาและข้อเสนอแนะต่อโครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น 1 ด้านคหกรรมศาสตร์

ผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งเข้าร่วมโครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น 1 ด้านคหกรรมศาสตร์ เป็นบุคคลากรสายวิชาการ จำนวน 53 คน มีผู้แสดงความคิดเห็นในหัวข้อที่สนใจอบรมในครั้งต่อไป จำนวน 3 ราย คิดเป็นร้อยละ 5.7 และไม่แสดงความคิดเห็น 50 ราย คิดเป็นร้อยละ 94.3 รายละเอียดดังนี้

- เป็นโครงการที่ดีมาก
- เลือกวิทยากรได้ดีมาก
- เป็นการจัดโครงการที่ผู้เข้าร่วมโครงการได้รับประโยชน์เป็นอย่างมาก สามารถนำไปใช้ได้จริง

เพื่อพัฒนาตนเอง และนำพองค์กรให้มีคุณภาพต่อไป

ภาคผนวก

โครงการ **Reskill Upskill** : ยกระดับสมรรถนะ
อาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น **1** ด้านคหกรรมศาสตร์



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ ฝ่ายวิชาการและวิจัย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โทร.๐๒๖๖๕๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๓๖
ที่ ฝวจ ๐๓๑/๒๕๖๖ วันที่ ๒๘ มีนาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขออนุมัติโครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น ๑
ด้านคหกรรมศาสตร์

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ตามที่คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้รับอนุมัติโครงการงบประมาณเงินรายได้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๖ ผลผลิตผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น ๑ ด้านคหกรรมศาสตร์ งบประมาณ ๕๐,๐๐๐ บาท (ห้าหมื่นบาทถ้วน) นั้น

ในการนี้ ฝ่ายวิชาการและวิจัย จึงขออนุมัติโครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะ อาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น ๑ ด้านคหกรรมศาสตร์ ดำเนินการอบรมในวันที่ ๕ - ๖ พฤษภาคม ๒๕๖๖ เวลา ๐๘.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. ณ ห้องประชุมโซติเวซ อาคารเรือนปัญญา ชั้น ๔ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยมีผู้เข้ารับการอบรมเป็นบุคลากรสายวิชาการ สังกัดคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จำนวน ๕๐ คน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ

(นางสาวนิอร ดาวเจริญพร)
หัวหน้าโครงการ

อนุมัติ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รณภพ ไสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
๒๘ มี.ค. ๒๕๖๖



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

โครงการบร่ายจ่ายอื่น /

หน่วยงาน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

1. ชื่อโครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น 1 ด้านคหกรรมศาสตร์ /

2. ลักษณะโครงการ

การอบรม (การบรรยาย/การฝึกปฏิบัติ)

การวิเคราะห์ การทดสอบ การตรวจสอบ

การประชุม/การสัมมนาทางวิชาการหรือ
เชิงปฏิบัติการ

การฝึกอบรมเพื่อถ่ายทอดความรู้เทคโนโลยี

การดูงาน การฝึกศึกษา

การให้บริการข้อมูล การเผยแพร่ความรู้ผ่านสื่อต่าง ๆ

การจัดงาน การจัดนิทรรศการ

อื่น ๆ

3. แหล่งงบประมาณ

งบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ.

งบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ 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 พัฒนาการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและรักษาสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน
- ยุทธศาสตร์ที่ 5 พัฒนาประสิทธิภาพการบริหารจัดการองค์กรด้วยหลักธรรมาภิบาลอย่างมีคุณภาพ

9. ความสอดคล้องกับเป้าประสงค์

1.1 คณาจารย์พัฒนาศักยภาพเพื่อเป็นที่ยอมรับในวงวิชาชีพของตน และเป็นผู้สร้างแรงบันดาลใจให้นักศึกษา

10. ความสอดคล้องกับกลยุทธ์

1.1.1.2 ส่งเสริมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้านการจัดการเรียนการสอนด้วยสื่อดิจิทัลระหว่างอาจารย์

11. หลักการและเหตุผล

การพัฒนาสมรรถนะครูมืออาชีพควบคู่กับการเป็นครูผู้มีความรู้และจรรยาบรรณครู ทักษะที่สำคัญของครูยุคใหม่ นอกจากต้องมีความเชี่ยวชาญในวิชาชีพแล้ว การสร้างผู้เรียนยุคศตวรรษที่ 21 สามารถพัฒนาตนเองรอบด้าน สร้างเด็กเก่ง ดี มีสุข กระบวนการที่สำคัญของครู คือ การถ่ายทอดในกระบวนการเรียนการสอน โดยมุ่งพัฒนาคุณภาพของผู้เรียนตลอดจนเป็นการให้บริการทางวิชาการแก่สังคม โดยถ่ายทอดเนื้อหาสาระในรูปแบบตำรา หนังสือ ผลงานวิจัย หรือบทความประเภทต่าง ๆ เพื่อขอดำรงตำแหน่งทางวิชาการ การขอตำแหน่งทางวิชาการ ถือเป็นภาระหน้าที่หนึ่งที่คณาจารย์มุ่งเน้นให้ความสำคัญ เนื่องจากเป็นการสะท้อนถึงความตื่นตัวทางวิชาการ มีศักยภาพในการรวบรวม ประมวลความรู้ และวิทยาการใหม่ ๆ เพื่อนำไปประยุกต์ใช้อย่างกว้างขวาง อันเป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อวิชาชีพ และการพัฒนาองค์กรให้มีศักยภาพในการแข่งขันทางด้านวิชาการ ตอบสนองยุทธศาสตร์ของประเทศ และให้บริการทางวิชาการกับชุมชนอย่างต่อเนื่อง

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เป็นแหล่งความรู้ชั้นนำด้านคหกรรมศาสตร์เป็นที่ยอมรับในระดับประเทศและระดับสากล มีบุคลากรซึ่งเป็นผู้ทรงคุณวุฒิมีความเชี่ยวชาญด้านคหกรรมศาสตร์ แขนงวิชาชีพต่าง ๆ ตามสาขาวิชาในสังกัดคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ซึ่งประกอบด้วย สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร และสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จัดการเรียนการสอนของคณะคือ ความเป็นเลิศในวิชาการ (Academic Excellence) ความรู้ที่สำคัญอันมาจากความรู้ความสามารถของคณาจารย์ทั้งองค์ความรู้เดิมและองค์ความรู้ใหม่ (Reskill Upskill) ความเป็นเลิศในวิชาชีพอย่างมืออาชีพ (Professional Excellence) และความเป็นเลิศในวิถีการดำเนินชีวิต (Life Excellence) คณะมีนโยบายในการส่งเสริมให้คณาจารย์สร้างผลงานทางวิชาการที่เกิดจากการพัฒนาความรู้ ประสบการณ์ ด้านการวิจัย การผลิตหนังสือ ตำรา รวมถึงการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการทั้งระดับชาติและนานาชาติ ยกย่องสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น 1 ด้านคหกรรมศาสตร์ สร้างความเข้มแข็งทางวิชาการและวิชาชีพทางด้านคหกรรมศาสตร์

ฝ่ายวิชาการและวิจัย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญดังกล่าว จึงได้ดำเนินการจัดโครงการ Reskill Upskill : ยกย่องสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น 1 ด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อเป็นแนวทางพัฒนาและส่งเสริมให้คณาจารย์ ได้จัดทำผลงานทางวิชาการได้อย่างถูกต้องเป็นไปตามเกณฑ์ และมีคุณภาพ รวมถึงเข้าใจถึงขั้นตอน หลักการ หลักเกณฑ์ขั้นตอนเพื่อเสนอขอ กำหนดตำแหน่งทางวิชาการ วิธีการและเทคนิคการจัดทำผลงานทางวิชาการด้านการทำวิจัย และการผลิตตำราหนังสือ เพื่อเสนอขอ กำหนดตำแหน่งทางวิชาการที่สูงขึ้น และผู้เสนอขอ กำหนดตำแหน่งทางวิชาการเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง

12. วัตถุประสงค์

1. เพื่อพัฒนาและยกระดับทักษะของคณาจารย์ทางด้านการทำผลงานทางวิชาการ
2. เพื่อพัฒนาสมรรถนะทักษะวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ของคณาจารย์

13. การบูรณาการองค์ความรู้ระหว่างสาขาวิชา

- บูรณาการกับสาขาวิชาจำนวน 7 สาขาวิชา ได้แก่
 1. สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า
 2. สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
 3. สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร
 4. สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์
 5. สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร
 6. สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

14. กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย	จำนวน คน
14.1 บุคลากรกลุ่มเป้าหมาย ได้แก่	50
- บุคลากรสายวิชาการ	50 ✓
14.2 บุคลากรร่วมโครงการ	10
- วิทยากร	2 ✓
- คณะกรรมการดำเนินโครงการ	8 ✓
รวมทั้งสิ้น	60

15. สถานที่จัดโครงการ

ห้องประชุมไซติเวซ อาคารเรียนปัญญา ชั้น 4 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ✓

16. ระยะเวลาดำเนินโครงการ

เดือน วันที่ 5 – 6 พฤษภาคม 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												
- แต่งตั้งคณะทำงานและผู้ประสานงาน												
2. การดำเนินงาน												
3. การติดตามและการประเมินผล												
- วิเคราะห์และสรุปผลการประเมินโครงการ												
4. จัดทำเล่มรายงานโครงการ												

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.
									50,000			

(โปรดแนบแผนปฏิบัติการประจำปีหน้าที่ปรากฏชื่อโครงการด้วยเพื่อประกอบการอนุมัติดำเนินโครงการ)

19. รายละเอียดงบประมาณที่ใช้ในการจัดโครงการ

งบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 งบรายจ่ายอื่น จำนวน 50,000 บาท (ห้าหมื่นบาทถ้วน) เพื่อเป็นค่าใช้จ่าย โดยมีเจ้าหน้าที่การเงินของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ตรวจสอบงบประมาณ ดังนี้

1. ค่าตอบแทน	รวม 14,400 บาท
ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก (2 คน x 12 ชั่วโมง x 600 บาท)	14,400 บาท
2. ค่าใช้สอย	รวม 25,200 บาท
ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (60 คน x 4 มื้อ x 30 บาท)	7,200 บาท
ค่าอาหารกลางวัน (60 คน x 2 มื้อ x 150 บาท)	18,000 บาท
3. ค่าวัสดุ	รวม 10,400 บาท
ค่าวัสดุสำนักงาน	10,400 บาท
รวมงบประมาณทั้งสิ้น	50,000 บาท

หมายเหตุ ขอถัวจ่ายค่าใช้จ่ายทุกรายการ โดยเบิกจ่ายจริงตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด ไม่เกินงบประมาณที่ได้รับอนุมัติ

ส่วนที่ 2 งบประมาณที่ใช้ในการติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ของผู้รับบริการหลังจากการรับบริการไปแล้ว (ถ้ามีให้แสดงรายละเอียดงบประมาณที่ใช้ในการติดตามผลฯ และต้องเบิกจ่ายภายใน ปีงบประมาณนั้นๆ)

20. ผลที่คาดว่าจะได้รับ (ต้องสอดคล้องกับวัตถุประสงค์โครงการ)

20.1 ผลลัพธ์ขั้นปลายของโครงการ (Ultimate Outcome)

คณาจารย์มีความเชี่ยวชาญในด้านวิชาชีพคหกรรมศาสตร์และการจัดการเรียนการสอนทั้งด้านทฤษฎีและการปฏิบัติ

20.2 ผลลัพธ์ (Outcome)

คณาจารย์มีการพัฒนาการเรียนการสอนที่หลากหลาย และสามารถใช้เทคโนโลยี นวัตกรรม สื่อการสอนที่ทันสมัยเหมาะสมกับผู้เรียนได้อย่างมีประสิทธิภาพ

20.3 ผลผลิตของโครงการ (Output)

1. คณาจารย์มีทักษะของทางด้านการจัดการเรียนการสอนอย่างมีประสิทธิภาพ
2. คณาจารย์สามารถสร้างสมรรถนะทักษะวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ทันสมัยเหมาะสมกับผู้เรียนได้อย่างมีประสิทธิภาพ

21. การประเมินผลโครงการ (ระบุผลการดำเนินโครงการ ตอบสนองดัชนีชี้วัดและค่าเป้าหมายข้อใด)

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

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

1.1.1 ร้อยละของอาจารย์ที่สอนด้วยสื่อการสอนดิจิทัล

21.2 สอดคล้องกับดัชนีชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

ร้อยละความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ (ร้อยละ 80)

จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการ 50 คน

21.3 ผลผลิต:ผลงานการให้บริการวิชาการให้ดำเนินการตามดัชนีชี้วัดความสำเร็จตามยุทธศาสตร์การจัดสรรงบประมาณรายจ่าย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2565 ดังนี้

ดัชนีชี้วัด		ค่าเป้าหมาย	
		หน่วยนับ	จำนวน
ผลลัพธ์	1. ผู้เข้ารับบริการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	ร้อยละ	86
	2. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาการและวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการวิชาการ	ร้อยละ	85
	3. โครงการบริการวิชาการที่ส่งเสริมศักยภาพในการแข่งขันของประเทศในเวลา 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 : ผลงานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมให้ดำเนินการตามดัชนีชี้วัดความสำเร็จตามยุทธศาสตร์
การจัดสรรงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ดังนี้

ดัชนีชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	
	หน่วยนับ	จำนวน
1. จำนวนโครงการ/กิจกรรม ที่มีการเผยแพร่ด้านทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม <input type="checkbox"/> มีการเผยแพร่ <input type="checkbox"/> ไม่มีการเผยแพร่	ร้อยละ	85
2. ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการต่อประโยชน์ของการทำนุบำรุง ศิลปวัฒนธรรม	ร้อยละ	90
3. จำนวนโครงการ/กิจกรรม ที่มีการเผยแพร่ด้านทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ภายในระยะเวลา 1 ปี	ร้อยละ	85

หมายเหตุ โปรดส่งรายงานผลฉบับสมบูรณ์ภายใน 30 วัน นับจากวันที่ดำเนินโครงการแล้วเสร็จ

22. ข้อมูลผู้ประสานงานโครงการ

ชื่อ - สกุล นางสาวน็อร ดาวเจริญพร ตำแหน่ง รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย
เบอร์โทรศัพท์ที่ทำงาน 02 665 3888 ต่อ 5231 โทรศัพท์มือถือ 095 445 6994
E-mail address nion.d@rmutp.ac.th



(นางสาวน็อร ดาวเจริญพร)

หัวหน้าโครงการ

วันที่ 29 มีนาคม 2566



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสทรโยม)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

วันที่ 29 มีนาคม 2566

โครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น 1 ด้านศตวรรษศาสตร์

ฝ่ายวิชาการและวิจัย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา ชั้น 4 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

วัน/เดือน/ปี	เวลา	12.00 – 13.00 น.	13.00 – 16.00 น.
วันศุกร์ที่ 5 พฤษภาคม 2566	8.30 - 9.00 น.	9.00-12.00 น.	หัวข้อ แนวทางการพัฒนาผลงานทางวิชาการเพื่อเข้าสู่ ตำแหน่งทางวิชาการ (บรรยายและฝึกปฏิบัติการ) วิทยากร ศ.ดร.อลงกลด แทนอมทอง
	พิธีเปิด โครงการ	หัวข้อ การปฏิบัติการขอตำแหน่งทางวิชาการ (ผศ./รศ./ศ.) ด้วยเกณฑ์ 2564 (บรรยายและฝึกปฏิบัติการ) วิทยากร ศ.ดร.อลงกลด แทนอมทอง	หัวข้อ การขอรายงานวิจัยอายุการรวมทางวิชาการ การป้องกันการค้าลอกผลงานทางวิชาการ (บรรยายและฝึกปฏิบัติการ) วิทยากร ศ.ดร.อลงกลด แทนอมทอง
วันเสาร์ที่ 6 พฤษภาคม 2566		9.00 - 12.00 น.	13.00 - 16.00 น.
		หัวข้อ การพัฒนาเรียงเรียงตำราและหนังสือ เพื่อใช้ในการขอตำแหน่งทางวิชาการ (บรรยายและฝึกปฏิบัติการ) วิทยากร ศ.ดร.อลงกลด แทนอมทอง	หัวข้อ การขอรายงานวิจัยอายุการรวมทางวิชาการ การป้องกันการค้าลอกผลงานทางวิชาการ (บรรยายและฝึกปฏิบัติการ) วิทยากร ศ.ดร.อลงกลด แทนอมทอง

หมายเหตุ : รับประทานอาหารว่าง เวลา 10.15 – 10.30 น. และ เวลา 14.15 - 14.30 น.



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ... ฝ่ายวิชาการและวิจัย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โทร.๐๒๖๖๕๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๓๖

ที่... ฝวจ.๐๓๗/๒๕๖๖ วันที่... ๑๘ เมษายน ๒๕๖๖

เรื่อง... ขออนุมัติดำเนินโครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น ๑
ด้านคหกรรมศาสตร์

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ตามที่คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้รับอนุมัติโครงการงบประมาณเงินรายได้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๖ ผลผลิตผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น ๑ ด้านคหกรรมศาสตร์ งบประมาณ ๕๐,๐๐๐ บาท (ห้าหมื่นบาทถ้วน.) กลุ่มเป้าหมายคือ บุคลากรสายวิชาการ จำนวน ๕๐ คน นั้น

วัตถุประสงค์ของโครงการเพื่อพัฒนากทักษะด้านการจัดการเรียนการสอน และพัฒนาสมรรถนะทักษะวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ของคณาจารย์ เพื่อให้การดำเนินโครงการมีประสิทธิภาพสัมฤทธิ์ผลตามวัตถุประสงค์ของโครงการ จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา ดังนี้

๑. อนุมัติดำเนินการโครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น ๑ ด้านคหกรรมศาสตร์ กลุ่มเป้าหมายคือ บุคลากรสายวิชาการ จำนวน ๕๐ คน
๒. หากเห็นชอบตามข้อ ๑ โปรดพิจารณาอนุมัติให้ดำเนินการโครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น ๑ ด้านคหกรรมศาสตร์ กำหนดจัดโครงการระหว่างวันที่ ๕ - ๖ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และพิจารณารายละเอียดดังนี้
 - ๒.๑ อนุมัติคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินโครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น ๑ ด้านคหกรรมศาสตร์
 - ๒.๒ อนุมัติรายชื่อผู้เข้ารับการอบรมโครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น ๑ ด้านคหกรรมศาสตร์
 - ๒.๓ อนุมัติการขอใช้รถตู้คณะพร้อมพนักงานขับรถ เพื่อดำเนินกิจกรรมโครงการ
 - ๒.๔ อนุมัติจัดจ้างอาหารกลางวัน และอาหารว่างและเครื่องดื่ม (วันที่ ๕ - ๖ พฤษภาคม ๒๕๖๖) รวมเป็นเงิน ๒๕,๒๐๐ บาท สำหรับผู้เข้ารับการอบรม วิทยากร และผู้ดำเนินการ รายละเอียดดังนี้
 - อาหารว่างและเครื่องดื่ม (๖๐ คน x ๔ มื้อ x ๓๐ บาท) เป็นเงิน ๗,๒๐๐ บาท
 - อาหารกลางวัน (๖๐ คน x ๒ มื้อ x ๑๕๐ บาท) เป็นเงิน ๑๘,๐๐๐ บาท
 - ๒.๕ ลงนามหนังสือเชิญวิทยากรโครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น ๑ ด้านคหกรรมศาสตร์
 - ๒.๖ มอบฝ่ายวิชาการและวิจัยดำเนินการ และ นางสาวนอร ดาวเจริญพร เป็นผู้ยืมเงิน

ทดรองจ่าย

อนุมัติ + ลงนามแล้ว

(นางสาวนอร ดาวเจริญพร)
หัวหน้าโครงการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รณภพ ไสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
๒๐ เม.ย. ๒๕๖๖



คำสั่งคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ที่ ๑๐๑ /๒๕๖๖

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินโครงการ Reskill Upskill ; ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น ๑
ด้านคหกรรมศาสตร์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖

.....

ด้วย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กำหนดจัด
โครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น ๑ ด้านคหกรรมศาสตร์
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๖ กำหนดดำเนินโครงการ ระหว่างวันที่ ๕ - ๖ พฤษภาคม ๒๕๖๖
ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ดังนั้นเพื่อให้การดำเนินการเป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมี
ประสิทธิภาพสัมฤทธิ์ผลตามวัตถุประสงค์ของโครงการ จึงขอแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานดังต่อไปนี้

๑. คณะกรรมการอำนวยการ

๑.๑	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนาภพ	โสทรโยม	คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
๑.๒	นางปิยะธิดา	สีหะวัฒน์กุล	ที่ปรึกษาคณบดี
๑.๓	นางสาวรุ่งฤทัย	รำพึงจิต	รองคณบดีฝ่ายบริหาร
๑.๔	นายนพพร	สกุลยืนยงสุข	รองคณบดีฝ่ายวางแผน
๑.๕	นางสาวนิอร	ดาวเจริญพร	รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย
๑.๖	ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต	อุปฐาก	รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา
๑.๗	นางสาวรติมา กานต์	ห้วยหงษ์ทอง	รักษาราชการแทนหัวหน้าสำนักงานคณบดี
๑.๘	นายรัฐติ	โพธิ์	ผู้ช่วยคณบดี
๑.๙	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณนนท์	แดงสังวาลย์	ผู้ช่วยคณบดี
๑.๑๐	นางสาวมัลลิกา	จงจิตต์	ผู้ช่วยคณบดี
๑.๑๑	นายเกษชา	ลาวงษา	ผู้ช่วยคณบดี

หน้าที่ : ควบคุม ดูแล อำนวยการด้านต่างๆ และให้คำปรึกษาในการแก้ไขปัญหาที่อาจเกิดขึ้นเพื่อให้กิจกรรม
ดำเนินไปด้วยความเรียบร้อย สำเร็จตามวัตถุประสงค์โครงการ

๒. คณะกรรมการดำเนินงาน

๒.๑	จัดทำโครงการ และประสานงาน วิทยากร/ สถานที่/ ส่วนที่เกี่ยวข้อง	
๒.๑.๑	นางสาวนิอร	ดาวเจริญพร
๒.๑.๒	นางสาวรติมา กานต์	ห้วยหงษ์ทอง
๒.๑.๓	นางสาวทิพวรรณ	กุมมินทร์
๒.๒	พิธีกร/พิธีการ	
๒.๒.๑	นางสาวมัลลิกา	จงจิตต์
๒.๒.๒	นางสาวนิอร	ดาวเจริญพร

๒.๓ งานสื่อสาร/...

- ๒.๓ งานสื่อสารองค์กรและสื่อโสตทัศนูปกรณ์
- ๒.๓.๑ นางสาวรุ่งฤทัย รำพึงจิต
 - ๒.๓.๒ นางสาวณิชากานต์ กลับดี
 - ๒.๓.๓ นางสาวชนัญชิตา สุจิตจุล
 - ๒.๓.๔ นายประสิทธิ์ ดีไต้
 - ๒.๓.๕ ว่าที่ร้อยตรีจีรัชย์ กักมาศ
- ๒.๔ หนังสือเชิญ/คำกล่าวรายงาน/เอกสารประกอบการอบรม
- ๒.๔.๑ นางสาวติமாகานต์ ห้วยหงษ์ทอง
 - ๒.๔.๒ นายณัฐรัชย์ ลาภบรรลือศักดิ์
 - ๒.๔.๓ นายภณพรธน์ ธนภูวนัตถ์ภาคิน
- ๒.๕ ลงทะเบียน งานปฐกัม จัดบริการอาหาร และรวบรวมแบบสอบถาม
- ๒.๕.๑ นางสาวอองาม เปรมสุข
 - ๒.๕.๒ นางสาวทิพวรรณ คุณมินทร์
 - ๒.๕.๓ นางสาวฉวีวรรณ เสวกฉิม
 - ๒.๕.๔ นางสาวกัลยาพร อึ้งเจริญ
 - ๒.๕.๕ นางสาวจรัสพรรณ มิ่งโพธิ์เตี้ย
 - ๒.๕.๖ นายณัฐรัชย์ ลาภบรรลือศักดิ์
 - ๒.๕.๗ นางสาวดุสิตา อิศรภักดี
 - ๒.๕.๘ นายภณพรธน์ ธนภูวนัตถ์ภาคิน
- ๒.๖ การเงิน/พัสดุ
- ๒.๖.๑ นายฐิติ โฟพี
 - ๒.๖.๒ นางสาวชนิษฐา พิพ่วนนอก
 - ๒.๖.๓ นางสาวปุณิกา สุระดม
 - ๒.๖.๔ นางสาวจิราภรณ์ แพรพราย
 - ๒.๖.๕ นางสาวยุภาวดี กิจทวีพัฒน์
 - ๒.๖.๖ นางสาวปรมน ปัญญาไตรรัตน์
- ๒.๗ กรรมการจัดซื้อ
- ๒.๗.๑ นางสาวนิอร ดาวเจริญพร
 - ๒.๗.๒ นางสาวทิพวรรณ คุณมินทร์
 - ๒.๗.๓ นางสาวชนิษฐา พิพ่วนนอก
- ๒.๘ กรรมการตรวจรับ
- ๒.๘.๑ นางสาวติமாகานต์ ห้วยหงษ์ทอง
 - ๒.๘.๒ นางสาวอองาม เปรมสุข
 - ๒.๘.๓ นายศักรินทร์ หงส์รัตนารกิจ
- ๒.๙ ประเมินผลโครงการ/จัดทำเล่มรายงานโครงการ
- ๒.๙.๑ นางสาวฉวีวรรณ เสวกฉิม
 - ๒.๙.๒ นายภณพรธน์ ธนภูวนัตถ์ภาคิน

๒.๑๐ ยานพาหนะ

๒.๑๐.๑ นางสาวรุ่งฤทัย	รำพึงจิต
๒.๑๐.๒ นางสาวภิญญาพร	เดชะวารวิทยากร
๒.๑๐.๓ นายสมบูรณ์	มัธยสา


๒.๑๑ อาคารสถานที่

๒.๑๑.๑ นายจิติ	โพพี
๒.๑๑.๒ นางสาวผการัตน์	หุ่นช่างทอง
๒.๑๑.๓ นายกฤษฎา	บุญชู
๒.๑๑.๔ นายเสียน	ภักดี
๒.๑๑.๕ นายชยากร	ทองจินดา
๒.๑๑.๖ นายรังสรรค์	สรรพนา
๒.๑๑.๗ นายสายชล	รุ่งโรจน์
๒.๑๑.๘ นายสมหมาย	แนวดี
๒.๑๑.๙ นางสาวอนุลักษณ์	ล้านทอง
๒.๑๑.๑๐ นางสาววิไลย์	แสงสว่าง
๒.๑๑.๑๑ นางสาวทองลี	วิกิจขากี้

หน้าที่ : ดำเนินการด้านต่างๆ ตามที่ได้รับมอบหมาย เพื่อให้โครงการดำเนินการไปด้วยความเรียบร้อย

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ ๒๐ เมษายน ๒๕๖๖

สั่ง ณ วันที่ ๒๐ เดือน เมษายน พ.ศ.๒๕๖๖



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธณภพ โสทรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

รายชื่อผู้เข้ารับการอบรม
 โครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น ๑ ด้านคหกรรมศาสตร์
 ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖
 ระหว่างวันที่ ๕ - ๖ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล
๑	ผู้ช่วยศาสตราจารย์อัชชา หัตยานานนท์
๒	ผู้ช่วยศาสตราจารย์กฤตพร ชูเส็ง
๓	ดร.เกศทิพย์ กรี่เงิน
๔	ดร.สุวดี ประดับ
๕	ผู้ช่วยศาสตราจารย์สรชนีย์ เต็มเปี่ยม
๖	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ประพาฬกรณ์ อีรมงคล
๗	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ไตรถิภา พิชิตเดช
๘	นางสาวมัลลิกา จงจิตต์
๙	นายเกษรา ลาวงษา
๑๐	ผู้ช่วยศาสตราจารย์เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์
๑๑	ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุพรรณิการ์ โกสุม
๑๒	ผู้ช่วยศาสตราจารย์เขาวลิต อุปฐาก
๑๓	ผู้ช่วยศาสตราจารย์นันทวัน ชมโฉม
๑๔	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ว่าที่ร้อยตรีจักรวรุจ ภู่เสมอ
๑๕	นางสาวสุมภา เทิดขวัญชัย
๑๖	นางสาวบุญนุช ภู่ระหงษ์
๑๗	นางสาววรรณลักษณ์ ป้อมน้อย
๑๘	นางสาวเปรมระพี อูยมาวีร์ทริฎ
๑๙	นางสาววรรธร ป้อมเย็น
๒๐	นางสาวสุธิดา กิจจาวรเสถียร
๒๑	นางสาวจิราภัทร โอทอง
๒๒	นางสาวลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย
๒๓	นายศิวกร ตลับนาค
๒๔	นายจักรกฤษณ์ ทองคำ
๒๕	นายอภิชา เชี่ยวเวช
๒๖	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์
๒๗	รองศาสตราจารย์ ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์
๒๘	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณนันท แดงสังวาลย์
๒๙	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปรัชญา แพมมงคล
๓๐	ผู้ช่วยศาสตราจารย์นฤศร มังกรศิลา
๓๑	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศันสนีย์ ทิมทอง
๓๒	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ร้อยตรีเชม อภิภัทรวโรดม
๓๓	นางสาวอินท์ธิดา หิรัญอัครวงศ์
๓๔	นางสาวบุษยมาลี ถนนทิพย์

รายชื่อผู้เข้ารับการอบรม

โครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น ๑ ด้านคหกรรมศาสตร์

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖

ระหว่างวันที่ ๕ - ๖ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล
๓๕	นางสาวศศิธร ป้อมเชียงใหม่
๓๖	นางสาวณิชากร กัลป์ดี
๓๗	นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล
๓๘	นางสาวนิอร ดาวเจริญพร
๓๙	นางสาวรุ่งฤทัย จำเริญจิต
๔๐	ดร.สุชีรา ผ่องใส
๔๑	นายศักรินทร์ หงส์รัตนารกิจ
๔๒	นายอนุสรณ์ ใจทน
๔๓	นายกิตติ ยอดอ่อน
๔๔	นางสาวอัมพวัน ยันแสน
๔๕	นายขจร อิศราสุชีพ
๔๖	นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์
๔๗	นางเกศรินทร์ เพ็ชรรัตน์
๔๘	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร
๔๙	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนาภพ โสทรโยม
๕๐	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.वलัักษณ์ ปัญญาธิพิงศ์
๕๑	ดร.ศุภักษร มาแสวง
๕๒	นายนพพร สุกุลยีนงสุข
๕๓	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญากัณฑ์ ก่ออารีโย
๕๔	รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พีรพัชระ



ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒๓ เมษายน ๒๕๖๖

เรื่อง ขอรเรียนเชิญเป็นวิทยากรโครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น ๑ ด้านคหกรรมศาสตร์

เรียน ศาสตราจารย์ ดร.อลงกลต แทนอมทอง

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. แบบตอบรับการเป็นวิทยากร

๒. กำหนดการ โครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น ๑ ด้านคหกรรมศาสตร์

ด้วยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กำหนดจัดการอบรมเชิงปฏิบัติการ โครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น ๑ ด้านคหกรรมศาสตร์ กลุ่มเป้าหมายคือ บุคลากรสายวิชาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จำนวน ๕๐ คน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาและยกระดับทักษะของคณาจารย์ทางด้านการทำผลงานทางวิชาการ และพัฒนาสมรรถนะทักษะวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ของคณาจารย์ ระหว่างวันที่ ๕ - ๖ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เล็งเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ความสามารถ จึงขอความอนุเคราะห์ท่านเป็นวิทยากรโครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น ๑ ด้านคหกรรมศาสตร์ ในวันศุกร์ที่ ๕ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ระหว่างเวลา ๐๙.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. ณ ห้องประชุมโชติเวช ชั้น ๔ อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (รายละเอียดตั้งเอกสารแนบ)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณท่านมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จันทพ โสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ฝ่ายวิชาการและวิจัย

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๓๗๗ ต่อ ๕๒๓๖, ๕๒๓๓

โทรสาร ๐ ๒๒๘๑ ๙๗๕๙

ผู้ประสานงาน : นางสาวนิอร ดาวเจริญพร โทรศัพท์ ๐๙ ๕๔๔๕ ๖๙๙๔

แบบตอบรับวิทยากร

โครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น ๑ ด้านคหกรรมศาสตร์
ณ ห้องประชุมโชติเวช ชั้น ๔ อาคารเรียนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ชื่อวิทยากร ศาสตราจารย์ ดร.อลงกลด แทนอมทอง

ยินดีเป็นวิทยากรการอบรมเชิงปฏิบัติการ

โครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น ๑
ด้านคหกรรมศาสตร์ ในวันศุกร์ที่ ๕ พฤษภาคม ๒๕๖๖
ระหว่างเวลา ๐๙.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.

ไม่สามารถเป็นวิทยากรได้

ลงชื่อ



(ศาสตราจารย์ ดร.อลงกลด แทนอมทอง)

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒๐ เมษายน ๒๕๖๖

เรื่อง ขอรเรียนเชิญเป็นวิทยากรโครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น
๑ ด้านคหกรรมศาสตร์

เรียน รองศาสตราจารย์ ดร.ประสาท เนืองเฉลิม

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. แบบตอบรับการเป็นวิทยากร
๒. กำหนดการ โครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น
๑ ด้านคหกรรมศาสตร์

ด้วยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กำหนดจัดการอบรมเชิงปฏิบัติการ โครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น ๑ ด้านคหกรรมศาสตร์ กลุ่มเป้าหมายคือ บุคลากรสายวิชาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จำนวน ๕๐ คน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาและยกระดับทักษะของคณาจารย์ทางด้านการทำงานทางวิชาการ และพัฒนาสมรรถนะทักษะวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ของคณาจารย์ ระหว่างวันที่ ๕ - ๖ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เล็งเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ความสามารถ จึงขอความอนุเคราะห์ท่านเป็นวิทยากรโครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น ๑ ด้านคหกรรมศาสตร์ ในวันที่ ๖ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ระหว่างเวลา ๐๙.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. ณ ห้องประชุมโชติเวช ชั้น ๔ อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (รายละเอียดตั้งเอกสารแนบ)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณท่านมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จันทภพ โสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ฝ่ายวิชาการและวิจัย

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๓๖, ๕๒๓๑

โทรสาร ๐ ๒๒๘๑ ๙๗๕๙

ผู้ประสานงาน : นางสาวนिर ดาเวจริพร โทรศัพท์ ๐๙ ๕๔๔๕ ๖๙๔๔

แบบตอบรับวิทยากร

โครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น ๑ ด้านคหกรรมศาสตร์
ณ ห้องประชุมโชติเวช ชั้น ๔ อาคารเรียนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ชื่อวิทยากร รongศาสตราจารย์ ดร.ประสาธ เนืองเฉลิม



ยินดีเป็นวิทยากรการอบรมเชิงปฏิบัติการ

โครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น ๑
ด้านคหกรรมศาสตร์ ในวันที่เสาร์ที่ ๖ พฤษภาคม ๒๕๖๖
ระหว่างเวลา ๐๙.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.



ไม่สามารถเป็นวิทยากรได้

ลงชื่อ

(รองศาสตราจารย์ ดร.ประสาธ เนืองเฉลิม)



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



HEC. RMUTP
Faculty of Home Economics Technology
Rajabhat Mahasarakham University of Technology Phra Nakhon

ฝ่ายวิชาการและวิจัย
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์