

รายงานผลการดำเนินงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566



โครงการเสริมสร้างศักยภาพ บุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ระหว่างเดือนมีนาคม - พฤษภาคม 2566

ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
และจังหวัดชลบุรี



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวัดสุทัศน์ เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300
FACULTY OF HOME ECONOMICS TECHNOLOGY
RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA NAKHON
168 SRI-AUTTHAYA ROAD, DUSIT, BANGKOK, 10300 THAILAND



02-665-3777 ต่อ 5220



02-665-3800



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร



WWW.FEC.RMUTP.AC.TH

คำนำ

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เป็นสถาบันทางการศึกษาที่มีชื่อเสียงเป็นที่ยอมรับในด้านการผลิตบัณฑิตสายวิชาชีพที่มีคุณภาพ มีความเชี่ยวชาญด้านคหกรรมศาสตร์ ได้แก่ งานอาหารและโภชนาการ อุตสาหกรรมการบริการอาหาร เทคโนโลยีอาหาร ออกแบบแฟชั่นผ้าและการจัดการสินค้า และงานคหกรรมศาสตร์ประยุกต์มาอย่างต่อเนื่อง ดังนั้น การที่จะนำคณะไปสู่ความเป็นเลิศทางด้านวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ นั้น การพัฒนาองค์ความรู้ให้กับบุคลากรทางการศึกษาจึงเป็นสิ่งที่สำคัญ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์จึงได้จัดโครงการ “เสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์” ขึ้น

การจัดโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรในครั้งนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ได้ตระหนักถึงความสำคัญของบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ในทุกส่วนงาน ที่ต้องพัฒนาทักษะทางด้านต่าง ๆ ให้มีความเข้มแข็งและมีศักยภาพในการเป็นผู้ผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติมืออาชีพ และมีคุณภาพตอบสนองความต้องการของสังคม สามารถบูรณาการความรู้ให้ก้าวทันเทคโนโลยี และมีความพร้อมเพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงที่จะเกิดขึ้นในอนาคตต่อไป

งานบริหารงานบุคคล
ฝ่ายบริหาร

บทสรุปผู้บริหาร

การที่มหาวิทยาลัยจะพัฒนาให้มีความเจริญก้าวหน้าบนพื้นฐานของการเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ มหาวิทยาลัยต้องเปลี่ยนแปลงตนเองให้สอดคล้องกับบริบทต่าง ๆ และเป็นไปในทิศทางเดียวกัน เพื่อนำไปสู่การยกระดับทางการศึกษาของมหาวิทยาลัยให้อยู่ในระดับขั้นแนวหน้าของประเทศ เพื่อสร้างประเทศไทยให้มีความเจริญมั่นคงและยั่งยืน ดังนั้น รัฐบาลจึงมีนโยบายให้ทุกภาคส่วน รวมถึงสถาบันการศึกษาและมหาวิทยาลัยต้องเร่งปรับตัวและยกระดับคุณภาพการศึกษา เตรียมพร้อมรองรับการเปลี่ยนแปลงและผลกระทบที่จะเกิดขึ้นในอนาคต

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ตระหนักถึงความสำคัญ จึงดำเนินการจัดโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเสริมสร้างศักยภาพด้านคหกรรมศาสตร์ของบุคลากรสายวิชาการคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และเพื่อเสริมสร้างศักยภาพในการปฏิบัติงานของบุคลากรสายสนับสนุนคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยแบ่งการดำเนินงานออกเป็น 6 กิจกรรม ดังนี้

กิจกรรมที่ 1 แบ่งการดำเนินงานออกเป็น 2 ระยะ ระยะที่ 1 การอบรมหัวข้อ “การสร้างทีมงานมืออาชีพ” ในวันที่ 16 มีนาคม 2566 ณ ห้องประชุมโชติเวช ชั้น 4 อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยมีบุคลากรสายสนับสนุน เข้าร่วมโครงการ จำนวน 43 คน ระยะที่ 2 ศึกษาดูงานตามแหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ณ จังหวัดชลบุรี ในวันที่ 17 มีนาคม 2566 โดยมีบุคลากรสายสนับสนุน เข้าร่วมโครงการ จำนวน 35 คน

กิจกรรมที่ 2 การอบรมหัวข้อ “Magic Pattern” ในวันที่ 20 เมษายน 2566 ณ ห้อง 543 – 544 อาคาร 5 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยมีบุคลากรสายวิชาการสังกัดสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า เข้าร่วมโครงการ จำนวน 10 คน

กิจกรรมที่ 3 การอบรมหัวข้อ “พื้นฐานการจัดอาหารและไอเดียการสร้างเรื่องราวเพื่อเพิ่มมูลค่าและการถ่ายภาพอาหารเพื่อการนำเสนอ” ในวันที่ 2 พฤษภาคม 2566 ณ ห้องปฏิบัติการ 514 ชั้น 1 อาคาร 5 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยมีบุคลากรสายวิชาการสังกัดสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เข้าร่วมโครงการ จำนวน 19 คน

กิจกรรมที่ 4 การอบรมหัวข้อ “การเสริมสร้างสมรรถนะครูยุคใหม่” ในวันที่ 7 พฤษภาคม 2566 ณ ห้องประชุมบัวชมพู ชั้น 2 อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยมีบุคลากรสายวิชาการสังกัดสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ เข้าร่วมโครงการ จำนวน 11 คน

กิจกรรมที่ 5 การอบรมหัวข้อ “ทวนสอบการดูแลรักษาและซ่อมบำรุงเบื้องต้นเครื่องมือวิทยาศาสตร์” ในวันที่ 19 พฤษภาคม 2566 ณ ห้องปฏิบัติการ 521 อาคาร 5 ชั้น 2 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยมีบุคลากรสายวิชาการสังกัดสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร เข้าร่วมโครงการ จำนวน 7 คน

กิจกรรมที่ 6 การอบรมหัวข้อ “Platform and Content For Food Service Industry” ในวันที่ 16 พฤษภาคม 2566 ณ ห้องราชวัติ ชั้น 2 อาคารโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยมีบุคลากรสายวิชาการสังกัดสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร เข้าร่วมโครงการ จำนวน 10 คน

จากผลการดำเนินงานโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พบว่าบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์เกิดการเรียนรู้จากการอบรมและศึกษาดูงาน สามารถนำองค์ความรู้

มาใช้ในการทำงานร่วมกันอย่างมีประสิทธิภาพ อันจะช่วยขับเคลื่อนองค์กรให้ประสบความสำเร็จ และจากการประเมินผลตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ พบว่า สามารถดำเนินงานบรรลุเป้าหมายตามตัวชี้วัดของโครงการ สรุปได้ดังนี้

ตัวชี้วัด	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน
เชิงปริมาณ		
1. จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการ	80 คน	100 คน
เชิงคุณภาพ		
2. ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ	ร้อยละ 80	97.00
เชิงต้นทุน		
3. ค่าใช้จ่ายในการดำเนินโครงการ	70,000 บาท	70,000 บาท

รองคณบดีฝ่ายบริหาร
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
บทสรุปผู้บริหาร	ข
สารบัญ	ค
ส่วนที่ 1 รายละเอียดโครงการ	
1. ชื่อโครงการ	1
2. ลักษณะโครงการ	1
3. แหล่งงบประมาณ	1
4. แผนงาน	1
5. ยุทธศาสตร์ชาติ	1
6. แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ	1
7. แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566 – 2570)	2
8. แผนการปฏิรูปประเทศ (ฉบับปรับปรุง)	2
9. ความสอดคล้องกับประเด็นยุทธศาสตร์	2
10. ความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์เชิงยุทธศาสตร์	2
11. ความสอดคล้องกับกลยุทธ์	2
12. หลักการและเหตุผล	2
13. วัตถุประสงค์	3
14. การบูรณาการองค์ความรู้ระหว่างสาขาวิชา	3
15. กลุ่มเป้าหมาย	3
16. ผู้เข้าร่วมโครงการ	4
17. วันและสถานที่ดำเนินโครงการ	4
18. การดำเนินโครงการ	4
19. แผนการเบิกจ่ายงบประมาณ	5
20. รายละเอียดงบประมาณที่ใช้ในการจัดโครงการ	5
21. ผลที่คาดว่าจะได้รับ (ต้องสอดคล้องกับวัตถุประสงค์โครงการ)	7
22. การประเมินผลโครงการ (ระบุผลการดำเนินโครงการ ตอบสนองดัชนีชี้วัด และค่าเป้าหมายข้อใด)	7
23. ข้อมูลผู้ประสานงานโครงการ	9

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ส่วนที่ 2 ผลการดำเนินงาน	
2.1 กิจกรรมที่ 1 การอบรมหัวข้อ “การสร้างทีมงานมืออาชีพ” และการดูงาน	10
2.1.1 ระยะที่ 1 อบรมเชิงปฏิบัติการ ในหัวข้อ “การสร้างทีมงานมืออาชีพ”	11
2.1.2 ระยะที่ 2 การดูงาน ณ จังหวัดชลบุรี	15
2.1.2.1 ด้านธุรกิจอาหาร	15
2.1.2.2 ด้านศิลปวัฒนธรรม	17
2.2 กิจกรรมที่ 2 การอบรมหัวข้อ “Magic Pattern”	21
2.3 กิจกรรมที่ 3 การอบรมหัวข้อ “พื้นฐานการจัดอาหารและไอเดียการสร้างเรื่องราวเพื่อเพิ่มมูลค่า และการถ่ายภาพเพื่อการนำเสนอ”	24
2.4 กิจกรรมที่ 4 การอบรมหัวข้อ “การเสริมสร้างสมรรถนะครูยุคใหม่”	30
2.5 กิจกรรมที่ 5 การอบรมหัวข้อ “ทวนสอบการดูแลรักษาและซ่อมบำรุงเบื้องต้นเครื่องมือวิทยาศาสตร์”	39
2.6 กิจกรรมที่ 6 การอบรมหัวข้อ “Platform and Content For Food Service Industry”	42
ส่วนที่ 3 สรุปผลการดำเนินงาน	
ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป	46
ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์สู่ความเป็นเลิศทางด้านคหกรรมศาสตร์	51
ความคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	59
ภาคผนวก	
- บันทึกข้อความขออนุมัติโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
- บันทึกข้อความขอปรับแผนโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
- บันทึกข้อความขออนุมัติดำเนินงานโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ 1	
- ตารางการอบรม กิจกรรมที่ 1	
- รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ 1	

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

- รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ 6
- คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงาน : โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ 6

ส่วนที่ 1

รายละเอียดโครงการ

ส่วนที่ 1

รายละเอียดโครงการ

1. ชื่อโครงการ เสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
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 checked="" type="checkbox"/> การดูงาน การฝึกศึกษา	<input type="checkbox"/> การให้บริการข้อมูล การเผยแพร่ความรู้ผ่านสื่อต่าง ๆ
<input type="checkbox"/> การจัดงาน การจัดนิทรรศการ	<input type="checkbox"/> อื่น ๆ
3. แหล่งงบประมาณ

<input type="checkbox"/> งบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ.
<input checked="" type="checkbox"/> งบประมาณรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566
<input type="checkbox"/> งบประมาณอื่นๆ.....โปรดระบุ.....
4. แผนงาน
 - 4.1 แผนงานพื้นฐานด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์

<input type="checkbox"/> ผลผลิต ผลงานการให้บริการวิชาการ
<input type="checkbox"/> ผลผลิต ผลงานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม
 - 4.2 แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาศักยภาพคนตลอดช่วงชีวิต

<input type="checkbox"/> ผลผลิต ผู้สำเร็จการศึกษาด้านสังคมศาสตร์
<input checked="" type="checkbox"/> ผลผลิต ผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
<input type="checkbox"/> โครงการพัฒนาและผลิตกำลังคนของประเทศเพื่อรองรับนโยบาย Thailand 4.0
 - 4.3 แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้

<input type="checkbox"/> โครงการ IGJD – educenter การพัฒนาระบบการเรียนการสอนด้วย Integrated e-Learning Platform Open Online Course
--
 - 4.4 แผนงานบูรณาการ
5. ยุทธศาสตร์ชาติ

<input type="checkbox"/> ข้อ 2 ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน (เลือกแผนแม่บทข้อ 8)
<input checked="" type="checkbox"/> ข้อ 3 ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพมนุษย์ (เลือกแผนแม่บทข้อ 11, ข้อ 12 หรือข้อ 23)
6. แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ

<input type="checkbox"/> ข้อ 8 ผู้ประกอบการและวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมยุคใหม่
<input checked="" type="checkbox"/> ข้อ 11 ศักยภาพคนตลอดชีวิต
<input type="checkbox"/> ข้อ 12 การพัฒนาการเรียนรู้
<input type="checkbox"/> ข้อ 23 การวิจัยและพัฒนานวัตกรรม

7. แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566 – 2570)

- หมายเหตุที่ 1 เกษตร และเกษตรแปรรูปมูลค่าสูง
- หมายเหตุที่ 2 การท่องเที่ยว เน้นคุณค่า
- หมายเหตุที่ 3 ฐานการผลิตยานยนต์ไฟฟ้า
- หมายเหตุที่ 4 การแพทย์ และสุขภาพครบวงจร
- หมายเหตุที่ 5 ประตุการค่า การลงทุนและโลจิสติกส์
- หมายเหตุที่ 6 อิเล็กทรอนิกส์ อัจฉริยะ และบริการดิจิทัล
- หมายเหตุที่ 7 SMEs วิสาหกิจ ชุมชนและวิสาหกิจเพื่อสังคมเติบโต อย่างต่อเนื่อง ยั่งยืน
- หมายเหตุที่ 8 พื้นที่และเมืองมีความเจริญ ทันสมัยและน่าอยู่
- หมายเหตุที่ 9 ความยากจนข้ามรุ่นลดลงและได้รับความคุ้มครองทางสังคมเพียงพอ เหมาะสม
- หมายเหตุที่ 10 เศรษฐกิจหมุนเวียนและสังคมคาร์บอนต่ำ
- หมายเหตุที่ 11 การลดความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติและการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ
- หมายเหตุที่ 12 กำลังคนมีสมรรถนะสูงตอบโจทย์การพัฒนาแห่งอนาคต
- หมายเหตุที่ 13 ภาครัฐที่มีสมรรถนะสูง

8. แผนการปฏิรูปประเทศ (ฉบับปรับปรุง)

- ข้อ 5 ด้านเศรษฐกิจ
- ข้อ 6 ด้านทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม
- ข้อ 9 ด้านสังคม
- ข้อ 12 ด้านการศึกษา
- ข้อ 13 ด้านวัฒนธรรม

9. ความสอดคล้องกับประเด็นยุทธศาสตร์

- ยุทธศาสตร์ที่ 1 มุ่งความเป็นเลิศในเทคโนโลยีเชิงปฏิบัติที่สร้างมูลค่าให้กับเศรษฐกิจและสังคม
- ยุทธศาสตร์ที่ 2 สร้างความเข้มแข็งของมหาวิทยาลัยฯ ตอบรับการเปลี่ยนแปลง
- ยุทธศาสตร์ที่ 3 พัฒนามหาวิทยาลัยฯ ให้เป็นแหล่งเรียนรู้และสร้างประโยชน์ให้กับชุมชน สังคม

10. ความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์เชิงยุทธศาสตร์

2.5 บุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญพร้อมก้าวทันการเปลี่ยนแปลง

11. ความสอดคล้องกับกลยุทธ์

1. มุ่งสร้างนวัตกรรมที่บูรณาการความรู้ & สร้างสรรค์งานแบบมีอาชีพ

12. หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันนานาประเทศกำลังมีการปรับตัวสู่การเปลี่ยนแปลงในศตวรรษที่ 21 ในขณะที่ประเทศไทยเป็นหนึ่งในกำลังอยู่ในยุคของการปฏิรูป เพื่อนำประเทศเข้าสู่การพัฒนาตามแนวคิดไทยแลนด์ 4.0 องค์กรทั้งภาครัฐ ภาคเอกชนเป็นศูนย์รวมขององค์กรที่มีความสำคัญในการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อการพัฒนาประเทศ ในขณะที่เดียวกันวันนี้อะไรต่าง ๆ ไม่สามารถจะอยู่ได้ตามลำพัง ท่ามกลางภัยคุกคามที่มีความผันผวน ความไม่แน่นอนและความซับซ้อน ดังนั้น องค์กรต่าง ๆ จึงจำเป็นต้องมีการปรับปรุงรูปแบบและกระบวนการการบริหารจัดการให้มีความยืดหยุ่นทันสมัย รวมทั้งมีกลยุทธ์และนวัตกรรมใหม่ในการนำไปสู่การปฏิบัติเพื่อการพัฒนาในบริบทต่าง ๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และการที่องค์กรจะบริหารจัดการให้

ประสบความสำเร็จบรรลุตามวัตถุประสงค์/เป้าหมายที่กำหนดไว้ นั้น จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องมีการพัฒนาบุคลากรที่มีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะเพื่อนำไปสู่ความสำเร็จในมิติต่าง ๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566 – 2570) จากสถานะของประเทศและบริบทการเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ที่ประเทศกำลังประสบอยู่ ภายใต้กรอบหลักเพื่อการพัฒนาประเทศโดยยึดหลักการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ ให้คนเป็นศูนย์กลางการพัฒนา ส่งเสริมการพัฒนาทุนมนุษย์ ยึดหลักความสมดุลและยั่งยืน สังคมอยู่ร่วมกันอย่างมีความสุข และตามแผนยุทธศาสตร์ 15 ปี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มุ่งพัฒนาทุนมนุษย์ตามช่วงวัยให้เข้าสู่ระบบพัฒนาศักยภาพคนทั้งด้านวิชาการความรู้วิชาชีพและทักษะปฏิบัติ เพื่อให้เป็นสถาบันแห่งการพัฒนาเทคโนโลยีด้วยระบบการจัดการเรียนการสอนเฉพาะทางสอดคล้องตามอัตลักษณ์ เอกลักษณ์ ทรัพยากรบุคคล จะเป็นผู้มีความมั่นคงทางเศรษฐกิจและสังคมเข้มแข็ง สร้างความเป็นธรรมในการเข้าถึงทรัพยากรและบริการทางสังคมที่มีคุณภาพ ส่งเสริมผู้ด้อยโอกาสได้รับการพัฒนาศักยภาพ รวมทั้งการพัฒนาชุมชนให้มีความเข้มแข็งและพึ่งพาตนเอง การพัฒนามหาวิทยาลัยอย่างเป็นระบบจะนำไปสู่การพัฒนาอย่างถูกต้องแล้ว สังคมจะอุดมไปด้วยทรัพยากรบุคคลที่มีคุณภาพ

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เป็นสถาบันทางการศึกษาที่ได้รับการยอมรับในด้านการผลิตบัณฑิตสายวิชาชีพที่ตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงาน ทางด้านเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับงานด้านอาหารและโภชนาการ เทคโนโลยีอาหาร อุตสาหกรรมบริการอาหาร ออกแบบแฟชั่นผ้าและการจัดการสินค้า และงานหัตถกรรมเชิงสร้างสรรค์ ซึ่งคณะได้ให้ความสำคัญในการพัฒนาองค์กร ให้สอดคล้องกับนโยบายของมหาวิทยาลัยและนโยบายของประเทศ โดยเร่งพัฒนาทรัพยากรบุคคลทางการศึกษาทุกระดับให้มีประสิทธิภาพ เพื่อให้บุคลากรมีความเป็นมืออาชีพ ให้เป็นผู้ผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพ มีความรู้ความสามารถที่จะช่วยผลักดันวิสัยทัศน์การพัฒนาคณะให้ยืน 1 ด้านคหกรรมศาสตร์ เชี่ยวชาญนวัตกรรมสร้างสรรค์ เป็นที่พึ่งของสังคมฐานวิถีชีวิตใหม่ และให้ความสำคัญกับเป้าหมายการพัฒนาอย่างยั่งยืน ในการเสริมสร้างคุณภาพชีวิตที่ดีของบุคคลทุกกลุ่ม

13. วัตถุประสงค์

1. เพื่อเสริมสร้างศักยภาพด้านคหกรรมศาสตร์ของบุคลากรสายวิชาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
2. เพื่อเสริมสร้างศักยภาพในการปฏิบัติงานของบุคลากรสายสนับสนุน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

14. การบูรณาการองค์ความรู้ระหว่างสาขาวิชา

- บูรณาการกับคณะวิชา/หน่วยงาน ระบุ.....
- บูรณาการกับสาขาวิชา ได้แก่ สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร และสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์
- องค์ความรู้ที่ต้องการบูรณาการข้ามศาสตร์ (ถ้ามี) ได้แก่.....

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.
กิจกรรมที่ 6 วันที่ 16 พ.ค. 2566												
3. การติดตามและการประเมินผล												
- ประเมินผลโครงการ												
- จัดทำเล่มโครงการฉบับสมบูรณ์												

19. 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.
							26,275	8,164	35,561			

(โปรดแนบแผนปฏิบัติการประจำปีหน้าที่ปรากฏชื่อโครงการด้วยเพื่อประกอบการอนุมัติดำเนินโครงการ)

แผนการเบิกจ่ายงบประมาณ

กิจกรรมที่ 1 เบิกจ่ายเดือนเมษายน จำนวน 26,275 บาท

กิจกรรมที่ 2 เบิกจ่ายเดือนพฤษภาคม จำนวน 8,164 บาท

กิจกรรมที่ 3 – 6 เบิกจ่ายเดือนมิถุนายน จำนวน 35,561 บาท

20. รายละเอียดงบประมาณที่ใช้ในการจัดโครงการ

งบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 งบรายจ่ายอื่น จำนวน 70,000 บาท (เจ็ดหมื่นบาทถ้วน) เพื่อเป็นค่าใช้จ่าย โดยมีเจ้าหน้าที่การเงินของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ตรวจสอบงบประมาณ ดังนี้

กิจกรรมที่ 1 การอบรมหัวข้อ “การสร้างทีมงานมืออาชีพ” และการดูงาน

รวมงบประมาณ 26,275 บาท

ระยะที่ 1 (การอบรม) รวม 4,825 บาท

ค่าตอบแทน รวม 3,600 บาท

ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก (1 คน x 3 ชั่วโมง x 1,200 บาท) 3,600 บาท

ค่าใช้จ่าย รวม 1,225 บาท

ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (35 คน x 1 มื้อ x 35 บาท) 1,225 บาท

(วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน)

ระยะที่ 2 (การดูงาน) รวม 21,450 บาท

ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (35 คน x 2 มื้อ x 35 บาท) 2,450 บาท

(วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน)

ค่าอาหารกลางวัน (35 คน x 1 มื้อ x 200 บาท) (วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน)	7,000 บาท
ค่าเช่าเหมารถบัส (กรุงเทพฯ - ชลบุรี) ไป-กลับ (1 คัน x 12,000 บาท)	12,000 บาท

กิจกรรมที่ 2 การอบรมหัวข้อ “Magic Pattern” **รวมงบประมาณ 8,164 บาท**

ค่าตอบแทน	รวม 3,600 บาท
ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก (1 คน x 3 ชั่วโมง x 1,200 บาท)	3,600 บาท
ค่าใช้จ่าย	รวม 350 บาท
ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (10 คน x 1 มื้อ x 35 บาท) (วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน)	350 บาท
ค่าวัสดุ	รวม 4,214 บาท
ค่าวัสดุสำนักงาน	4,214 บาท

กิจกรรมที่ 3 การอบรมหัวข้อ “พื้นฐานการจัดอาหารและไอเดียการสร้างเรื่องราว เพื่อเพิ่มมูลค่าและการถ่ายภาพอาหารเพื่อการนำเสนอ” **รวมงบประมาณ 14,636 บาท**

ค่าตอบแทน	รวม 7,200 บาท
ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก (2 คน x 3 ชั่วโมง x 1,200 บาท)	7,200 บาท
ค่าใช้จ่าย	รวม 4,620 บาท
ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (21 คน x 2 มื้อ x 35 บาท) (วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน)	1,470 บาท
ค่าอาหารกลางวัน (21 คน x 1 มื้อ x 150 บาท) (วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน)	3,150 บาท
ค่าวัสดุ	รวม 2,816 บาท
ค่าวัสดุฝึกอบรม	2,816 บาท

กิจกรรมที่ 4 การอบรมหัวข้อ “การเสริมสร้างสมรรถนะครูยุคใหม่” **รวมงบประมาณ 7,725 บาท**

ค่าตอบแทน	รวม 5,400 บาท
ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก (1 คน x 6 ชั่วโมง x 900 บาท)	5,400 บาท
ค่าใช้จ่าย	รวม 2,325 บาท
ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (15 คน x 2 มื้อ x 35 บาท) (วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน)	1,050 บาท
ค่าอาหารกลางวัน (15 คน x 1 มื้อ x 85 บาท) (วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน)	1,275 บาท

กิจกรรมที่ 5 การอบรมหัวข้อ “ทวนสอบการดูแลรักษาและซ่อมบำรุงเบื้องต้นเครื่องมือวิทยาศาสตร์” **รวมงบประมาณ 5,150 บาท**

ค่าตอบแทน	รวม 4,800 บาท
ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก (1 คน x 4 ชั่วโมง x 1,200 บาท)	4,800 บาท

ค่าใช้จ่าย	รวม	350 บาท
ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (10 คน x 1 มื้อ x 35 บาท) (วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน)		350 บาท

กิจกรรมที่ 6 การอบรมหัวข้อ “Platform and Content For Food Service Industry”
รวมงบประมาณ 8,050 บาท

ค่าตอบแทน	รวม	5,400 บาท
ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก (1 คน x 3 ชั่วโมง x 1,200 บาท)		3,600 บาท
ค่าตอบแทนวิทยากรภายใน (1 คน x 3 ชั่วโมง x 600 บาท)		1,800 บาท
ค่าใช้จ่าย	รวม	2,650 บาท
ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (13 คน x 2 มื้อ x 35 บาท) (วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน)		910 บาท
ค่าอาหารกลางวัน (12 คน x 1 มื้อ x 145 บาท) (วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน)		1,740 บาท

รวมงบประมาณทั้งสิ้น 70,000 บาท

หมายเหตุ ขอถ่ายโอนค่าใช้จ่ายทุกรายการ โดยเบิกจ่ายจริงตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด ไม่เกินงบประมาณที่ได้รับอนุมัติ

21. ผลที่คาดว่าจะได้รับ (ต้องสอดคล้องกับวัตถุประสงค์โครงการ)

21.1 ผลลัพธ์ขั้นปลายของโครงการ (Ultimate Outcome)

ผู้เข้าร่วมโครงการมีศักยภาพด้านคหกรรมศาสตร์และการปฏิบัติงานสูงขึ้น

21.2 ผลลัพธ์ (Outcome)

ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

21.3 ผลผลิตของโครงการ (Output)

ร้อยละความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ (ร้อยละ 80)

22. การประเมินผลโครงการ (ระบุผลการดำเนินโครงการ ตอบสนองตัวชี้วัดและค่าเป้าหมายข้อใด)

22.1 สอดคล้องกับตัวชี้วัดความสำเร็จตามแผนพัฒนามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566 – 2570)

ตัวชี้วัดตามแผนพัฒนามหาวิทยาลัยฯ ฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566 – 2570)	ค่าเป้าหมาย	
	หน่วยนับ	จำนวน
2.5.2 ร้อยละของบุคลากรสายสนับสนุนที่มีความก้าวหน้าในสายงานเพิ่มขึ้น	ร้อยละ	-

22.2 สอดคล้องกับตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

ตัวชี้วัดโครงการ	ค่าเป้าหมาย	
	หน่วยนับ	จำนวน
ร้อยละความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ	ร้อยละ	80

22.3 สอดคล้องกับตัวชี้วัดความสำเร็จตามยุทธศาสตร์การจัดสรรงบประมาณรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 (โปรดใส่เครื่องหมาย X ในผลผลิตที่สอดคล้อง)

ผลผลิต: ผลงานการให้บริการวิชาการ

ดัชนีชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	
	หน่วยนับ	จำนวน
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: ผลงานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

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

โครงการพัฒนาและผลิตกำลังคนของประเทศเพื่อรองรับนโยบาย Thailand 4.0 : พัฒนาและผลิตกำลังคนเพื่อรองรับประเทศไทย 4.0 Cluster Digital and Robotics

ดัชนีชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	
	หน่วยนับ	จำนวน
1. จำนวนผู้เข้ารับบริการ	คน	100
2. ความพึงพอใจของผู้เข้ารับบริการ	ร้อยละ	80

โครงการ IGJD - educenter การพัฒนาระบบการเรียนการสอนด้วย Integrated e-Learning Platform Open Online Course

ดัชนีชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	
	หน่วยนับ	จำนวน
1. จำนวนผู้ใช้ประโยชน์จาก e-Learning Platform	คน	300
2. ความพึงพอใจของผู้ใช้บริการ	ร้อยละ	85

หมายเหตุ หน่วยงานต้องรายงานผลการดำเนินงานของตัวชี้วัดตามยุทธศาสตร์จัดสรรงบประมาณรายจ่ายประจำปีในผลผลิตที่โครงการสอดคล้องและส่งแบบฟอร์มสรุปผลการดำเนินโครงการภายใน 30 วัน ให้ กนผ. นับถัดจากวันที่ดำเนินโครงการเรียบร้อยแล้ว

23. ข้อมูลผู้ประสานงานโครงการ

ชื่อ – นามสกุล นางสาวรุ่งฤทัย รำพึงจิต ตำแหน่ง รองคณบดีฝ่ายบริหาร
เบอร์โทรศัพท์ที่ทำงาน 02-6653777 ต่อ 5221 โทรศัพท์มือถือ 0646249441
E-mail address : rungrutai.r@rmutp.ac.th

ส่วนที่ 2

ผลการดำเนินงาน

ส่วนที่ 2

ผลการดำเนินงาน

โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้รับการจัดสรรงบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ตามแผนยุทธศาสตร์การพัฒนามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เพื่อการพัฒนาการจัดการศึกษาที่เน้นความเป็นเลิศทางวิชาการและความเชี่ยวชาญในวิชาชีพ ซึ่งมีผู้เข้าร่วมโครงการทั้งสิ้น จำนวน 100 คน โดยแบ่งการดำเนินงานเป็น 6 กิจกรรม ดังนี้

กิจกรรมที่ 1 แบ่งการดำเนินงานออกเป็น 2 ระยะ ระยะที่ 1 อบรมเชิงปฏิบัติการ วันที่ 16 มีนาคม 2566 อบรมหัวข้อ “การสร้างทีมงานมืออาชีพ” ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ระยะที่ 2 ศึกษาดูงาน วันที่ 17 มีนาคม 2566 ณ จังหวัดชลบุรี

กิจกรรมที่ 2 วันที่ 20 เมษายน 2566 อบรมหัวข้อ การอบรมหัวข้อ “Magic Pattern” ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

กิจกรรมที่ 3 วันที่ 2 พฤษภาคม 2566 อบรมหัวข้อ “พื้นฐานการจัดอาหารและโอเดียการสร้างเรื่องราวเพื่อเพิ่มมูลค่าและการถ่ายภาพอาหารเพื่อการนำเสนอ” ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

กิจกรรมที่ 4 วันที่ 9 พฤษภาคม 2566 อบรมหัวข้อ “การเสริมสร้างสมรรถนะครูยุคใหม่” ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

กิจกรรมที่ 5 วันที่ 19 พฤษภาคม 2566 อบรมหัวข้อ “ทวนสอบการดูแลรักษาและซ่อมบำรุงเบื้องต้นเครื่องมือวิทยาศาสตร์” ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

กิจกรรมที่ 6 วันที่ 16 พฤษภาคม 2566 อบรมหัวข้อ “ทวนสอบการดูแลรักษาและซ่อมบำรุงเบื้องต้นเครื่องมือวิทยาศาสตร์” ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

2.1 กิจกรรมที่ 1 การอบรมหัวข้อ “การสร้างทีมงานมืออาชีพ” และการดูงาน

กิจกรรมที่ 1 แบ่งการดำเนินงานออกเป็น 2 ระยะ ระยะที่ 1 อบรมเชิงปฏิบัติการ ได้ดำเนินการจัดขึ้นในวันพฤหัสบดี ที่ 16 มีนาคม 2566 ณ ห้องประชุมโชติเวช ชั้น 4 อาคารเรียนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และระยะที่ 2 การดูงาน โดยนำบุคลากรสายสนับสนุนศึกษาดูงานตามแหล่งเรียนรู้ด้านธุรกิจอาหารและศิลปวัฒนธรรม ณ จังหวัดชลบุรี ในวันศุกร์ ที่ 17 มีนาคม 2566 มีผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 43 คน ดังรายละเอียดต่อไปนี้

2.1.1 ระยะที่ 1 อบรมเชิงปฏิบัติการ ในหัวข้อ “การสร้างทีมงานมืออาชีพ”

ระยะที่ 1 อบรมเชิงปฏิบัติการ ในหัวข้อ “การสร้างทีมงานมืออาชีพ” ดำเนินการจัดขึ้นในวันพฤหัสบดี ที่ 16 มีนาคม 2566 ณ ห้องประชุมโชติเวช ชั้น 4 อาคารเรียนปัญญา คณะเทคโนโลยี วิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ให้กับบุคลากรสายสนับสนุน มีผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 43 คน โดยได้รับเกียรติจากผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุนทรตรี นิ่มเนติพันธ์ อาจารย์ ดร.ธเนตร ตัญญวงษ์ และอาจารย์ ดร.จิราณัฐณ์ คำปลิว จากคณะพลศึกษา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ มาเป็นวิทยากร บรรยายในหัวข้อ “การสร้างทีมงานมืออาชีพ” โดยมีหัวข้อของการอบรมดังต่อไปนี้

2.1.1.1 องค์ประกอบการทำงานเป็นทีม

1) ผู้นำทีม ต้องไม่ใช่เพียงผู้สั่งการเพียงอย่างเดียว แต่ต้องรู้จักการบริหารงาน และบริหารบุคคลซึ่งเป็นสมาชิกในทีมให้ได้ดีด้วย โดยมีคุณลักษณะดังนี้

1.1) มีวิสัยทัศน์ มองการณ์ไกล สามารถมองไปข้างหน้า เข้าใจทิศทาง และรู้จักวิธีขับเคลื่อนไปสู่เป้าหมายได้

1.2) มีความคิดริเริ่มที่ดี คิดอะไรใหม่ ๆ หาวิธีการ หรือกระบวนการใหม่ ๆ พัฒนาตัวเองอยู่เสมอ

1.3) วางแผนการทำงานได้ดี รวมถึงการแบ่งงาน จัดการหน้าที่ บริหารการทำงานสมาชิกในทีม

1.4) มีวินัยและความรับผิดชอบ มีวินัย และควบคุมการปฏิบัติงานให้เป็นไปตามที่ได้วางแผนไว้ให้ดีที่สุด

1.5) มีทักษะในการสร้างแรงจูงใจ ส่งเสริมการทำงานระบบทีม และสร้างความเชื่อมั่นที่ดีให้กับทุกคนในทีม

1.6) เป็นนักสื่อสารที่ยอดเยี่ยม ทั้งผู้พูดและผู้ฟังที่ดี รับฟังความคิดเห็นของสมาชิกในทีมทุกคนอย่างเท่าเทียม การสื่อสารที่ดีจะทำให้กระบวนการทำงานของทีมราบรื่น และบรรลุเป้าหมาย

1.7) เป็นนักคิดวิเคราะห์ที่ดี สามารถตัดสินใจได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม รวดเร็ว และรอบคอบ

2) สมาชิกทีม ทุกคนในทีม นับเป็นส่วนประกอบที่สำคัญอย่างยิ่งในระบบการทำงานเป็นทีม โดยมีคุณลักษณะดังนี้

2.1) รับผิดชอบในการทำงาน ที่ได้รับมอบหมาย จะทำให้แผนงานที่ทีมวางไว้มีโอกาสประสบความสำเร็จมากกว่าทีมที่มีสมาชิกที่ไม่มีความรับผิดชอบ

2.2) เคารพกฎและกติการ่วมกัน การทำงานในระบบทีม กฎกติกาที่มีความสำคัญมาก ทุกคนไม่ได้ทำงานคนเดียว และทุกคนมีลักษณะนิสัยที่แตกต่างกัน แต่สิ่งที่จะทำให้ทุกคนอยู่ร่วมกันได้ก็คือ การเคารพและยอมรับปฏิบัติตามในกฎระเบียบเดียวกัน

2.3) ให้ความร่วมมือกันอย่างเต็มที่ เป็นสิ่งสำคัญในการทำงานเป็นทีม เมื่อไม่มีความร่วมมือกันระบบการทำงานของทีมนั้นจะเกิดปัญหา และส่งผลกับงานที่ทำ

2.4) ยอมรับความแตกต่าง เปิดใจรับความคิดเห็นใหม่ ๆ ความคิดเห็นที่ต่างกันไปไม่ใช่สิ่งผิด แต่ควรยอมรับความคิดเห็นที่แตกต่างกัน และพิจารณาร่วมกันหาแนวทางที่ดีที่สุดกับสถานการณ์นั้น ๆ

2.5) คิดถึงประโยชน์ส่วนรวมมากกว่าประโยชน์ส่วนตน ความสำเร็จไม่ได้เป็นของใครคนใดคนหนึ่ง แต่เป็นความสำเร็จที่เกิดจากการร่วมมือร่วมแรงกัน

3. กระบวนการทำงาน ทุกคนต้องเคารพกติการ่วมกัน ซึ่งเป็นกรอบสำคัญทำให้ทุกคนทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยคำนึงถึง

3.1) ต้องแบ่งหน้าที่ชัดเจนในกระบวนการทำงานไม่ทับซ้อน แต่ละคนควรมีหน้าที่รับผิดชอบชัดเจน เพื่อให้ทุกคนทำหน้าที่ให้ดีที่สุดในการบรรลุเป้าหมาย

3.2) ต้องมีแนวทางปฏิบัติร่วมกัน เพื่อยึดถือและปฏิบัติในกรอบเดียวกัน ที่สำคัญทุกด้านต้องยึดถือสำหรับทุกฝ่าย ไม่เอนเอียงเข้าข้างผู้ใดผู้หนึ่ง

3.3) กระบวนการทำงานมีความชัดเจน เพื่อให้ผู้ปฏิบัติสามารถทำงานได้ตามเป้าหมาย และมีประสิทธิภาพผ่านขั้นตอน กระบวนการทำงานที่วางไว้

3.4) สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามสถานการณ์ที่เหมาะสม องค์กรและทีมควรมีความยืดหยุ่นและปรับตัวเองให้ไวตามสถานการณ์ ซึ่งระบบและกติกาต่าง ๆ ก็ควรจะปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมกับสถานการณ์ต่าง ๆ ด้วย เพื่อให้กระบวนการทำงานมีประสิทธิภาพ

2.1.1.2 ปัจจัยสนับสนุนให้การทำงานเป็นทีมมีประสิทธิภาพ

1) ผู้นำสามารถมอบหมายงานและแบ่งภาระงาน ให้ผู้อื่นดำเนินการโดยทำงานเป็นทีม และผู้นำจำเป็นต้องมีทักษะในงานที่รับผิดชอบ การจัดการปัญหาความขัดแย้ง และการสร้างแรงจูงใจ

2) ผู้นำและทีมกำหนดเป้าหมายร่วมกัน เพื่อดำเนินการตามนโยบาย และติดตามประเมินผลการทำงานตามแผนที่วางไว้ โดยพิจารณาตามระยะเวลา ปริมาณ และคุณภาพ เป็นต้น

3) ผู้นำและทีมต้องมีความสามัคคี เพราะทำให้ทุกคนรู้สึกเป็นพวกเดียวกัน ช่วยเหลือซึ่งกันและกัน

4) ผู้นำต้องสร้างมนุษยสัมพันธ์ที่ดีภายในทีม ช่วยให้การทำงานของทีมนั้นมีประสิทธิภาพเพิ่มขึ้น

5) ผู้นำและทีมต้องมีความคิดสร้างสรรค์ ได้แก่ ความคิดแปลกใหม่ และสามารถนำไปสู่การปฏิบัติได้จริง เกิดประโยชน์กับหน่วยงานหรือองค์กร

6) ผู้นำต้องทำหน้าที่สร้างแรงจูงใจ ให้สมาชิกในทีมเกิดพลังในการทำงาน กระตือรือร้น รู้สึกถึงการมีส่วนร่วม ซึ่งแรงจูงใจทำให้สมาชิกในทีมร่วมกันทำงานด้วยความพึงพอใจ และมีความสุขกับการทำงาน เกิดพฤติกรรมเชิงบวก สุดท้ายองค์กรจะสามารถบรรลุเป้าหมายที่วางไว้

7) ผู้นำสามารถสอนงานหรือแนะนำวิธีการทำงาน เพื่อพัฒนาทักษะและเพิ่มความรู้ให้บุคลากรในทีม เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในงานที่ทำ

8) ผู้นำควรชื่นชมความสำเร็จของทีม เป็นแรงผลักดันให้ทีมมีการดำเนินการอย่างต่อเนื่อง





2.1.2 ระยะที่ 2 การดูงาน ณ จังหวัดชลบุรี

การศึกษาดูงานตามแหล่งเรียนรู้ด้านธุรกิจอาหารและศิลปวัฒนธรรม ณ จังหวัดชลบุรี ในวันศุกร์ ที่ 17 มีนาคม 2566 มีผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 35 คน โดยแบ่งการศึกษาดูงานออกเป็น 2 ด้าน ประกอบด้วย ด้านธุรกิจอาหาร และด้านศิลปวัฒนธรรม สรุปได้ดังนี้

2.1.2.1 ด้านธุรกิจอาหาร

บริษัท ทำฟาร์มดี จำกัด เริ่มก่อตั้งจาก ความชอบในการพาเด็ก ๆ ไปทำกิจกรรมนอกบ้าน ให้ทุก ๆ วันหยุดมีความหมาย ไม่ต้องนั่งเล่นแต่มือถือ หรือ ไอแพด ตอบโจทย์คุณแม่และผู้ปกครองที่ต้องการพาบุตรหลานมาปล่อยพลัง ทางฟาร์มมีกิจกรรมหลากหลาย อาทิ เช่น บ้านต้นไม้ ให้เด็ก ๆ ฝึกความกล้า และผู้ใหญ่ก็สามารถขึ้นไป สัมผัสบรรยากาศที่รอบล้อมด้วยภูเขา ถ่ายภาพชมวิวยสวย ๆ มีเลนสำหรับขี่จักรยาน และบริการเช่าจักรยาน พายเรือ สไลเดอร์โคลน บ่อทราย ชิงช้า มีเล้าไก่ เป็ด กระจ่าง แพะ แกะ หมูแคระ เลี้ยงปลา และสัตว์นานาชนิด ให้ทุกคนสนุกกับการให้อาหารสัตว์ กิจกรรมระบายสีปูนพลาสเตอร์ วาดภาพบนเฟรมผ้า เก็บไข่มาทำไข่เค็ม ปลูกต้นไม้และการผสมดิน นอกจากนี้ยังมีกิจกรรม Workshop การเลี้ยงไส้เดือน ปลูกผักไฮโดรโปนิคส์ ทำขนม วาดรูประบายสี กิจกรรมสำหรับครอบครัว Rally and Learn ลูกสนุกแม่เรียนรู้ การเรียนรู้ผ่านกิจกรรม Fun Run Laern ในวิชา ศิลปะ ภาษาอังกฤษ ภาษาจีน





2.1.2.2 ด้านศิลปวัฒนธรรม

1) ศาลเจ้าหน้าจาช่าไท้จื้อ

ศาลเจ้าหน้าจาช่าไท้จื้อแต่เดิมเป็นเพียงศาลเจ้าเล็ก ๆ แต่ด้วยความเคารพศรัทธาของชาวบ้านและผู้ที่มากราบไหว้ ซึ่งมีความเชื่อกันว่าจะให้โชคทางด้านการค้าทำให้มีผู้คนเข้ามาสักการะมากมาย และก็ได้ถูกพัฒนาและปรับปรุงพื้นที่เรื่อยมา จนในปัจจุบันก็กลายเป็นศาลเจ้าที่ใหญ่โตสวยงามตระการตา อาคารต่าง ๆ ในศาลเจ้าสร้างด้วยศิลปะแบบจีน มีความวิจิตรงดงามของสถาปัตยกรรม รูปปั้นเทวรูป ม้องค์เทพเจ้าปางต่าง ๆ มากมายให้บูชาเพื่อความเป็นสิริมงคล ส่วนใหญ่คนที่มากราบไหว้มักจะมาขอเกี่ยวกับการงาน ให้ประสบความสำเร็จ และเรื่องของสุขภาพ อีกทั้งนี่ยังเป็นสถานที่ในการแก้ปีชงอีกด้วย ภายในศาลเจ้าหน้าจาช่าไท้จื้อ เป็นที่ประดิษฐานขององค์เทพศักดิ์สิทธิ์ ได้แก่

ชั้น 1 เป็นที่ประดิษฐานของพระกษัตริศรภโพรธิสัตว์ ซึ่งทรงปณิธานคล้ายคลึงกับพระแม่กวนอิม แต่พระองค์จะต้องโปรดเวไนยสัตว์ที่อยู่ในนรกให้หมด

ชั้น 2 เป็นที่ประดิษฐานขององค์เทพเจ้าหน้าจาช่าไท้จื้อ ปางที่จำลองมาจากมณฑลเสฉวน ประเทศจีน

ชั้น 3 เป็นที่ประดิษฐานขององค์เง็กเซียนฮ่องเต้ ซึ่งเชื่อกันว่าเป็นกษัตริย์ของเทพทั้งปวง ใครมาสักการะพระองค์ก็จะได้รับบุญบารมีมาก

ชั้น 4 เป็นที่ประดิษฐานองค์พระประธาน หรือ องค์พระศรีศากยมุนี พระพุทธเจ้า องค์พุทธเจ้าอีก 5 พระองค์ แต่บริเวณภายในห้ามถ่ายรูปนะคะ และนอกจากนี้ยังเป็นที่ประดิษฐานขององค์เทพเจ้าคุ้มครองดวงชะตา ไท้ส่วยเอี้ย 60 องค์ รวมถึง องค์เทพจันทรา เทพแห่งความรัก อีกด้วย





2) วัดเขาดินเทวานิมิต

วัดพระประธานนิมิต เป็นวัดราษฎร์สังกัดคณะสงฆ์ฝ่ายมหานิกาย ตั้งอยู่ใน ตำบลห้วยใหญ่ อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี วัดพระประธานนิมิต หรือชาวบ้านเรียกว่า วัดเขาดิน เทวานิมิต เป็นวัดที่เกิดจากความศรัทธาเริ่มของอาจารย์ไสต์ พระลูกวัดเทพบุตร ที่ได้ฝันว่ามีเทวดามา บอกให้ช่วยสร้างวัดบนเขา จึงได้เริ่มดำเนินการก่อสร้างวัดบนที่ดินบนเขาที่ขณะนั้นยังเป็นเพียงที่พัก สงฆ์ ต่อมาพระครูวินัยธรชัยวัตร อาภาธโร เจ้าอาวาสวัดเทพบุตร ที่ได้รับมอบหมายจากพระครูวิจิตร ธรรมสาร เจ้าคณะอำเภอบางละมุง ให้ดำเนินการจัดตั้งวัด จนประกาศตั้งวัดเมื่อวันที่ 6 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2557 ได้รับพระราชทานวิสุงคามสีมาเมื่อวันที่ 11 เมษายน พ.ศ. 2562 ประกาศชื่อวัดว่า "วัดพระประธานนิมิต" เพื่อให้สอดคล้องกับนามสกุลของผู้บริจาคที่ดินคือตระกูลพระประภา จุดเด่นของ วัด คือ อุโบสถสีขาวเป็นการสร้างและทาสีตามแนวทางครูบาอาจารย์ที่นับถือ คือ หลวงพ่อฤาษีลิงดำ อุโบสถยาว 25 เมตร กว้าง 11 เมตร ภายในที่ตกแต่งด้วยกระจกแก้วประดับคริสตัล พื้นไม้ ภายใน ประดิษฐานพระประธาน องค์ใหญ่มีนามว่า พระธเนศองค์ปฐม ปรางค์จักรพรรดิ หรือเรียกอีกชื่อ ว่า ปรางค์พระนิพพาน เป็นพระพุทธรูปทรงเครื่อง และมีพระพุทธรูปองค์เล็กที่ทรงเครื่องกษัตริย์ รอบหน้าต่างอีกจำนวน 28 พระองค์ ส่วนบานหน้าต่างจะมีพระการวาดภาพพระพุทธรูปปรางค์ พระพุทธเจ้าครั้งอยู่บนโลกมนุษย์ ซึ่งเป็นการจำลองของโลกมนุษย์และวิสูตรทิเทพ





2.2 กิจกรรมที่ 2 การอบรมหัวข้อ “Magic Pattern”

การอบรมหัวข้อ “Magic Pattern” ได้ดำเนินการจัดขึ้น ในวันพฤหัสบดี ที่ 20 เมษายน 2566 ณ ห้อง 543 – 544 อาคาร 5 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ให้กับบุคลากรสายวิชาการสังกัดสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า มีผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 10 คน โดยได้รับเกียรติจาก คุณชัชวาลย์ พึ่งพระ อาจารย์พิเศษประจำคณะศิลปกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ซึ่งเป็นผู้ที่มีความรู้และความเชี่ยวชาญในเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอแฟชั่นเป็นอย่างดี มาบรรยายในหัวข้อ “Magic Pattern” ดังรายละเอียดต่อไปนี้

2.2.1 ความรู้เบื้องต้น

Drape คือ ศิลปะที่ใช้การตกถ่วง จับ หรือจับของผ้ามาตกแต่งเสื้อผ้า ถึงแม้ Draping จะสามารถสร้างสรรค์ดีไซน์รูปทรงที่น่าอัศจรรย์ได้ แต่ทุกขั้นตอนต้องใช้ความรู้ ทักษะและการฝึกฝนอย่างสม่ำเสมอ สิ่งที่ดีไซน์เนอร์ต้องคำนึงถึงในการ Drape มีหลายปัจจัย ตั้งแต่ลักษณะโครงสร้างของผ้า น้ำหนักของผ้า ชนิดของผ้า การวางเกรนผ้า เป็นต้น ซึ่งปัจจัยต่าง ๆ เหล่านี้ ล้วนแล้วแต่ส่งผลต่อการตกถ่วง จับ หรือจับของผ้าในรูปแบบต่าง ๆ กัน นำไปสู่การนำไปใช้ที่แตกต่างกัน โดยปกติ Draping จะเริ่มด้วยการนำเสื้อผ้าขึ้นหุ่นเพื่อเป็นฐาน แล้วนำชิ้นผ้าในเกรนเฉลิยงขึ้นไปประดับตกแต่ง โดยการใช้การสอยและเข็มหมุดยึดหรือตรึงไว้จนกว่าจะ Drape เสร็จสมบูรณ์ ซึ่งในกระบวนการนี้ ส่วนมากจะใช้ผ้าที่มีน้ำหนักคล้ายกับผ้าจริง เพราะการ Drape ขึ้นหุ่นนั้นเปรียบเสมือนการทดลองกับรูปทรงและออกแบบไปเรื่อย ๆ การใช้ผ้าจริงขึ้นหุ่นอาจจะสิ้นเปลือง โดยเมื่อครบขึ้นหุ่นเสร็จสมบูรณ์ตามที่ออกแบบแล้ว ก็จะต้องทำสัญลักษณ์ไว้บนชิ้นผ้าต่าง ๆ เพื่อที่เวลาตัดลงบนผ้าจริงจะได้มีจุดสังเกตว่าผ้าชิ้นนั้น ๆ จะต้องเย็บหรือสอยที่ตำแหน่งใดบ้าง รวมไปถึงการลอกชิ้นส่วนต่าง ๆ เป็นแพตเทิร์นกระดาษ เพื่อสะดวกแก่การปรับแต่ง

2.2.2 การกำหนดเส้นบนหุ่น

2.2.2.1 การกำหนดตำแหน่งหลักบนหุ่น ซึ่งจะประกอบด้วย 7 ตำแหน่งหลักๆ ได้แก่ จุดปุ่มคอหน้า จุดฐานคอด้านข้าง จุดปลายไหล่ จุดใต้วงแขน จุดกลางตัวหน้า จุดกลางตัวด้านหลัง และจุดตะเข็บข้าง

2.2.2.2 การกำหนดเส้นเทพ ก่อนที่จะทำการออกแบบและทำแบบตัดบนหุ่นได้นั้น จะต้องกำหนดจุดเส้นเทพตามส่วนประกอบต่าง ๆ บนหุ่นให้เรียบร้อย เพื่อเป็นตำแหน่งในการออกแบบ ป้องกันการผิดพลาดของสัดส่วนเสื้อผ้า โดยมีลักษณะการวางตำแหน่ง จุดกลางหน้า จุดกลางหลัง เส้นรอบคอ เส้นอก เส้นเอว เส้นสะโพก เส้นตะเข็บไหล่ และเส้นตะเข็บข้าง

2.2.3 การเตรียมผ้าก่อนการทำแบบตัดบนหุ่น

2.2.3.1 เกรนผ้า ผู้เรียนต้องเข้าใจเกรนผ้าให้ถูกต้อง เพื่อป้องกันไม่ให้วางผ้าผิดเกรน ซึ่งจะมีผลต่อการทิ้งตัวของผืนผ้า

2.2.3.2 การปรับเกรนผ้า ผู้เรียนจะต้องรู้วิธีการหาเกรนผ้าจากผืนผ้าที่จะใช้ซึ่งจะต้องเรียนรู้วิธีการหาได้ทั้ง 3 วิธีคือ การฉีกผ้า การดึงเส้นด้ายยืน หรือการวัดผ้าเพื่อหาแนวเกรน

2.2.3.3 การคำนวณผ้าได้ถูกต้องและเหมาะสมกับแบบ การคำนวณผ้าเพื่อใช้ในการทำแบบตัดหุ่นไม่ตายตัว เพราะขึ้นอยู่กับรูปแบบที่ออกแบบ แต่ละแบบใช้ผ้ามากน้อยต่างกัน

2.2.3.4 การทำแม่แบบพื้นฐาน การทำแบบตัดพื้นฐาน แม่แบบ ใช้ผ้าดิบตัดตามเกรนผ้า ริดให้เรียบ แม่แบบเสื้อ หรือการ Drape แม่แบบเสื้อ ซึ่งจะประกอบด้วยชิ้นหน้าและชิ้นหลัง โดยใช้วิธีการขึ้นด้วยผ้าดิบ และการทำแม่แบบกระโปรง หรือการ Drape แม่แบบกระโปรงลักษณะเหมือนการขึ้นแม่แบบเสื้อ

2.2.3.5 การดัดแปลงแบบ ลักษณะการขึ้นเสื้อบนหุ่นมีด้วยกัน 2 ลักษณะ คือ

1) การใช้เส้นเทปทาบลงบนหุ่นตามลักษณะเสื้อที่ต้องการ ทำการ Drape ตามแบบ

2) การขึ้นหุ่นแบบอิสระคือการจับผ้าให้ได้ตามความต้องการโดยคำนึงถึงลักษณะการวางตำแหน่งที่อยู่บนหุ่นเป็นหลัก





2.3 กิจกรรมที่ 3 การอบรมหัวข้อ “พื้นฐานการจัดอาหารและไอเดียการสร้างเรื่องราวเพื่อเพิ่มมูลค่า และการถ่ายภาพอาหารเพื่อการนำเสนอ”

การอบรมหัวข้อ “พื้นฐานการจัดอาหารและไอเดียการสร้างเรื่องราวเพื่อเพิ่มมูลค่า และการถ่ายภาพเพื่อการนำเสนอ” ดำเนินการจัดขึ้น ในวันอังคาร ที่ 2 พฤษภาคม 2566 ณ ห้องปฏิบัติการ 514 ชั้น 1 อาคาร 5 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ให้กับบุคลากรสายวิชาการสังกัดสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มีผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 19 คน โดยได้รับเกียรติจาก เชฟเอกชัย แสงกาศนีย์ อบรมในหัวข้อ "พื้นฐานการจัดอาหารและไอเดียการสร้างเรื่องราวเพื่อเพิ่มมูลค่า" เวลา 9.00-12.00 และ เชฟณัฐภูมิ บัวหนู อบรมในหัวข้อ “การถ่ายภาพอาหารเพื่อการนำเสนอ” เวลา 13.00 – 16.00 น. ดังรายละเอียดต่อไปนี้

2.3.1 พื้นฐานการจัดอาหารและไอเดียการสร้างเรื่องราวเพื่อเพิ่มมูลค่า

เชฟเอกชัย แสงกาศนีย์ ได้ถ่ายทอดแนวคิดการจัดตกแต่งอาหารเพื่อการถ่ายภาพเบื้องต้น ไอเดียการสร้างเรื่องราวและเพิ่มมูลค่าให้เมนูอาหาร รวมทั้งการเลือกภาชนะ อุปกรณ์ประกอบฉาก มุมมองการถ่ายภาพอาหาร และหลักในการถ่ายภาพอาหารด้วยแสงธรรมชาติ และการเลือกใช้อุปกรณ์อย่างง่ายให้เกิดภาพถ่ายอาหารที่สวยงาม และนำไปใช้งานได้อย่างเหมาะสมเพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมเข้าใจกระบวนการจัดตกแต่งอาหารเพื่อการถ่ายภาพ การสร้างเรื่องราวและมูลค่าให้เมนูอาหาร สามารถจัดอาหารและถ่ายภาพอาหารได้เองด้วยแสงธรรมชาติ เข้าใจการนำภาพอาหารไปใช้และการเอาต์พุตภาพเพื่อให้เกิดผลลัพธ์ตรงตามวัตถุประสงค์ มี 5 เทคนิคสุดสร้างสรรค์ ที่จะนำเอาเทรนด์ไปต่อยอดได้ง่าย ๆ ดังนี้

2.3.1.1 นำ “ซาม” มาเป็นส่วนประกอบของเมนูอาหาร จากเทรนด์ Food Bowl ที่เกิดจากกระแส #Bowl ในโซเชียลมีเดีย สู่การอธิบายเชิงจิตวิทยาถึงการรับประทานอาหารใน “ซาม” โดยนักจิตวิทยาแห่งมหาวิทยาลัยออกซ์ฟอร์ด Charles Spence กล่าวว่า “ความมหัศจรรย์ขณะที่ผู้คนโอบอุ้มภาชนะซามที่มีน้ำหนักในมือ มองจะจินตนาการไปถึงความอร่อยล่วงหน้าแล้ว ประสาทสัมผัสจะทำงานเต็มที่ ประกอบกับกลิ่นหอมจากเครื่องปรุงที่ส่งกลิ่นเข้มข้นเสริมให้ต่อมรับรู้ทำงาน ทำให้เกิดเป็นความอร่อยล้ำกว่าเดิม” จะเห็นได้ว่านอกจากเมนูอาหารในซามที่เราคุ้นเคยอย่าง ก๋วยเตี๋ยว สุกี้ หรือราเมนแล้ว ยังจะได้เห็นเมนูข้าวหน้าต่าง ๆ หรือ สลัด แปลงร่างมาอยู่ในซามกันมากขึ้น สำหรับร้านอาหารสามารถประยุกต์เมนูซามอาหาร เริ่มจากการเปลี่ยนเมนูบางอย่างมาอยู่บนภาชนะดังกล่าว เลือกเอาเมนูที่จะอร่อยยิ่งขึ้นถ้าคลุกเคล้าให้เข้ากัน เช่น สลัดต่าง ๆ หรืออาหารรสชาติกลาง ๆ เพื่อให้ส่วนโค้งเว้าของซามโอบ กลิ่นอะโรมาของอาหาร โดยที่ลูกค้าเองไม่จำเป็นต้องปรุงรสเพิ่ม ซึ่งนอกจากจะเสริมเรื่องรสชาติอาหารแล้ว การนำเอาซามมาเป็นภาชนะยังสร้างความรู้สึกถึงความเป็นกันเอง และผ่อนคลายให้แก่การรับประทานอาหารในมือนั้น ๆ อีกด้วย

2.3.1.2 จับวัตถุดิบท้องถิ่น/ตามฤดูกาลมาสร้างสรรค์เมนูใหม่ กระแสการใช้ชีวิตวิถีถิ่นนั้นมีผลต่อการสร้างสรรค์เมนูอาหาร กลายเป็นเทรนด์อาหาร “Local Table” การนำเอาวัตถุดิบท้องถิ่นมาชูเป็นจุดแข็งด้านอาหารสุขภาพ และความยั่งยืนของเศรษฐกิจชุมชน ข้อได้เปรียบของการ

ใช้วัตถุดิบท้องถิ่นคือการได้ความสดใหม่ และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับเมนูอาหารได้ด้วยการบอกเล่าเรื่องราวของท้องถิ่นเพิ่มเติม ซึ่งสามารถแบ่งออกเป็น 4 รูปแบบในการนำไปใช้จริงได้ดังนี้

1) LOCALLY GROWN PRODUCED เลือกใช้วัตถุดิบที่เลี้ยงปลูกหรือ ผลิตในท้องถิ่น อาจเลือกซื้อจากฟาร์มที่มีการจัดการอย่างยั่งยืนทำให้ได้วัตถุดิบ สดใหม่ และยังเป็นการสนับสนุนเศรษฐกิจ ท้องถิ่นอันจะนำไปสู่ความยั่งยืน และกินดีอยู่ดีของเกษตรกรอีกด้วย

2) HYPER-LOCAL FOODS “ผักสวนครัวรั้วกินได้” แนวคิดของร้านอาหารที่ออกแบบพื้นที่สำหรับผลิตวัตถุดิบในพื้นที่ใกล้เคียง เช่น บนดาดฟ้าของตึก หรือสวนผักที่อยู่ข้างๆ ร้าน แนวคิดนี้ร้านอาหารสามารถเพิ่มความน่าสนใจด้วยการตกแต่งร้านโดยวัตถุดิบดังกล่าวที่พร้อมจะหยิบจับไปปรุงเป็นเมนูประจำร้าน

3) ARTISAN FOODS การปรุงอาหารด้วยสองมือ หรือ hand-crafted food ซึ่งเน้นการผลิตในจำนวนจำกัด ใช้วัตถุดิบคุณภาพสูง หรือเลือกจากที่มีตามฤดูกาลโดยเฉพาะ เมนูยอดฮิตที่นิยมผลิตมักจะเป็นอาหารตะวันตก เช่น ไอศกรีม ชีส และเบคอน แต่สำหรับประเทศไทยสามารถทำเมนูขนมหวาน หรือใช้การถนอมอาหารมาช่วยได้

4) HOMEMADE DESSERT สำหรับร้านอาหารที่มีเมนูเบเกอรี่ หรือขนมหวาน หากมีข้อจำกัดด้านวัตถุดิบ สามารถปรับลดต้นทุนในการผลิต ด้วยการเลือกซื้อขนมโฮมเมดจากผู้ผลิตภายในท้องถิ่นได้เช่นกัน

2.3.1.3 สร้างสรรค์ประสบการณ์ผัสผัส ด้วยแนวคิดหลักที่จะผสมผสานผัสสรอบตัว ตั้งแต่รูป รส กลิ่น เสียง ไปจนถึงน้ำหนักของอุปกรณ์ที่อยู่บนโต๊ะอาหาร เพื่อลวงสมองให้คิดถึงรสชาติอร่อยล้ำ ความสำคัญของการปรับเทรนด์ Multisensory Experience ขึ้นอยู่กับการออกแบบการนำเสนออาหารที่เหมาะสม เพื่อให้เกิดเรื่องราวในมืออาหาร และเปิดประสาทสัมผัสของลูกค้ให้ได้รับอย่างง่ายดาย สำหรับร้านอาหารที่ยังไม่มีต้นทุนมากนัก อาจเลือกนำเสนอผัสสพื้นฐานอย่าง รูป รส กลิ่น เสียง ให้ลูกค้ได้มีส่วนร่วม เช่น การใช้ภาชนะชามเสิร์ฟอาหารโดย ออกแบบให้ลูกค้ต้องโอบอุ้มชาม อาหารพร้อมเปิดเพลงคลอเบา เพราะน้ำหนักของชาม ความอุ่นในมือจากอาหารกลั่นอะโรมาบอวลกรุ่นในภาชนะ และเพลงที่เปิดจะเร้าประสาทสัมผัสให้สมองจินตนาการว่าอาหารมีรสอร่อย หรือเพิ่มสัมผัสของรสชาติอาหารได้ง่ายๆ ด้วยการเติมส่วนประกอบที่พิเศษ เช่น การเติมผงไข่เค็มให้กับเมนูอาหารทอด ที่ทำให้ได้รับรสชาติความเค็มเฉพาะตัวของไข่เค็มและสัมผัสกรุบ ๆ ในปากไปพร้อมกัน

2.3.1.4 เพิ่มเมนูจากพืชดีต่อกายและใจ แนวโน้มการเติบโตของการบริโภคโปรตีนจากพืช (Plant-Based Protein) ทำให้ Plant-Based Food หรืออาหารจากพืชได้รับความนิยมเพิ่มมากขึ้นอย่างต่อเนื่อง สอดคล้องกับกระแสการลดการบริโภคเนื้อสัตว์ และเพิ่มทางเลือกให้ผู้บริโภคเฉพาะกลุ่มที่เติบโตขึ้นเรื่อย ๆ ร้านอาหารสามารถสร้างสรรค์เมนูได้มากมายจากวัตถุดิบดังกล่าว เพียงแค่เพิ่มตัวเลือกในเมนูที่มีอยู่ด้วยการปรับใช้โปรตีนจากพืช อาทิ ถั่วเปลือกนิ่ม ถั่วเปลือกแข็ง เห็ด ควินัว ข้าวกล้อง เพิ่มเติมจากการใช้ถั่วเหลืองที่หลายคนคุ้นชิน มาประยุกต์เป็นเมนูอาหารหลัก

ขณะเดียวกันยังสามารถจัดโปรโมชั่นเพื่อส่งเสริมการทางเมนูโปรตีนจากพืช หรือเพิ่มเมนูพิเศษในไลน์บุฟเฟต์ นอกจากนี้จะสร้างมูลค่าเพิ่มให้เมนูแล้วยังจะได้ลูกค้ากลุ่มมังสวิรัตินำด้วย

2.3.1.5 ใช้ “ชา” เมนูเครื่องดื่มเพิ่มมูลค่าในมื้ออาหาร ความนิยมในการดื่มชายังคงแรงต่อเนื่อง จากเทรนด์ของการดื่มชาพบว่า การดื่มชาของผู้บริโภคนั้น มีวิถีที่ต่างกันไปได้แก่

1) ชารสชาติโดดเด่นชัดเจน (BOLD FLAVOURS) ตอบโจทย์ลูกค้าที่ต้องการเลี้ยงเครื่องดื่มผสมน้ำตาล แต่ต้องการรสชาติ และความหอมกลมกล่อมของชา

2) ชาเพิ่มกำลัง (POWER TEA) ชาที่เบลนด์จากส่วนผสมชั้นยอดจากธรรมชาติ เต็มต่อยอดด้วยสารอาหาร วิตามินลงไปในตัวชา ซึ่งเป็นการยกระดับ และเพิ่มลูกเล่นให้เป็นอีกทางเลือกของการดื่มชา

3) ชาเพื่อสุขภาพ (HEALTHY GUT) ร่างกายจะได้รับประโยชน์จากการดื่มชามากกว่า หากชงชาด้วยน้ำร้อน เนื่องจากจุลินทรีย์ที่มีประโยชน์ต่อร่างกายผ่านการหมักใบชานั้นจะทำงานได้ดี ตอบโจทย์ไลฟ์สไตล์รักสุขภาพของผู้บริโภคอีกด้วย

4) ชาสำหรับผ่อนคลาย (TIME TO RELAX) การนำส่วนผสมอื่นมาปรุงให้เกิดรสชาติแปลกใหม่ และสามารถใช้เทคนิค Storytelling บรรยายความรู้แก่ลูกค้าเรื่องกลิ่นและส่วนผสมที่สำคัญ เพื่อให้ลูกค้าเข้าใจชาและประโยชน์ของเครื่องดื่มนั้น ๆ

5) ชาแห่งความพิถีพิถัน (CRAFTED TEA) สร้างความแปลกใหม่ให้รสชาติชา อาทิ การใช้ชาเป็นเบสในการชงค็อกเทล หรือมีค็อกเทล หรือเพิ่มลูกเล่นด้วยการใส่ไข่มุกสตูดิโอ หรือท้อปปิ้งอื่น ๆ ที่เสริมประสบการณ์สัมผัสใหม่ ๆ ก็จะทำให้ชาเป็นเครื่องดื่มที่มากกว่าความสดชื่น สำหรับร้านอาหารสามารถหยิบเอาเทรนด์ชามาบรรจุเป็นเครื่องดื่มประจำร้าน เพิ่มความน่าสนใจด้วยการบอกเล่าเรื่องราวการเดินทางของชามายังร้าน หรือใส่เรื่องราวการคัดสรรใบชาจากแหล่งต่าง ๆ เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มที่น่าสนใจ หรือนำใบชามาสร้างสรรค์เป็นเมนูเบเกอรี่ได้ เช่น นำชาคาโมมายล์มาผสมในเค้ก เพิ่มกลิ่นและรสชาติของดอกคาโมมายล์ให้กลิ่นหอมมากขึ้น สำหรับร้านอาหารขนาดใหญ่หรือโรงแรมเองก็สามารถจับเทรนด์ผสมความคิดสร้างสรรค์ให้เกิดเป็นเมนู Afternoon Tea โดยผสม Crafted Tea กับความประณีตในการชง หรือชนิดของใบชามาเป็นจุดขาย หรือจัดโปรโมชั่นดื่มชาสุขภาพเพื่อตอบสนองไลฟ์สไตล์ผู้บริโภคที่รักสุขภาพด้วยก็ดีไม่น้อย

2.3.2 การถ่ายภาพอาหารเพื่อการนำเสนอ

เชฟณัฐภูมิ บัวหนู ได้ถ่ายทอดการถ่ายภาพด้วยแสงธรรมชาติซึ่งแสงธรรมชาติจะช่วยให้จานอาหารดูดี เมื่อถ่ายออกมาแล้วจะทำให้การปรับแต่งง่าย ไม่ยุ่งยากเหมือนการถ่ายรูปที่ใช้แสงในหลอดไฟ เพราะในบางครั้งแสงในหลอดไฟก็มีสีที่อาจจะทำให้สีของส่วนประกอบในเมนูผิดเพี้ยน และเมื่อนำมาเข้าโปรแกรมแต่งภาพก็ยิ่งทำให้สีเพี้ยนไปจากเดิม ดังนั้นควรใช้แสงธรรมชาติในการถ่ายหรือหากแสงไม่เพียงพอจริง ๆ แนะนำให้ใช้ไฟเพิ่ม แต่ควรเลือกหลอดไฟที่สีใกล้เคียงกับธรรมชาติมากที่สุด การถ่ายภาพมุมสูง หรือ มุม Top จะช่วยให้เห็นดีเทลของส่วนประกอบของเมนูได้อย่างชัดเจน แต่หากใช้มุมเอียง 45 องศาเน้นให้สายตาโฟกัสกับสิ่งใดสิ่งหนึ่งที่ต้องการพรีเซนต์ในจาน

ภาพถ่ายเมนูอาหาร เป็นหัวใจสำคัญที่สุดอย่างหนึ่งของการทำธุรกิจร้านอาหาร เพราะเป็นด่านแรกที่จะเปิดใจ ดึงดูดใจให้ลูกค้ามาลองใช้บริการ ยิ่งเราถ่ายภาพออกมาได้สวย ดูน่ากิน ดูมีราคาแพงมากเท่าไร ก็ยิ่งเพิ่มโอกาสขายดีได้มากขึ้นเท่านั้น โดยที่ยังไม่ต้องพิสูจน์รสชาติเลยด้วยซ้ำ ทั้งนี้ การถ่ายภาพอาหาร ให้ดูดีมีมูลค่า ไม่ได้จำเป็นต้องจ้างตากล้อง ต้องลงทุนสูงเสมอไป แต่ไม่ว่าใครก็ทำได้เอง เพียงแค่ต้องรู้เทคนิค ซึ่งในบทความนี้ เราจะพาไปพบกับเรื่องราวต่าง ๆ ที่ใคร ๆ ก็ฝึกได้ จนสามารถถ่ายภาพอาหารออกมาได้สวยงามราวกับเป็นช่างภาพถ่ายอาหารมืออาชีพกันค่ะ เริ่มต้นให้ดี ด้วยการมีอุปกรณ์จัดอาหาร การจัดอาหารเพื่อถ่ายภาพ จะไม่เหมือนกับการจัดจานอาหารเพื่อเสิร์ฟลูกค้า เพราะอาหารที่เซฟจัดจานมา เมื่ออยู่ในเฟรมกล้อง อาจไม่เด่น ไม่ได้งามมากพอที่จะทำให้ถ่ายภาพออกมาสวยงาม นอกจากนั้นแล้ว ในการถ่ายภาพยังอาจต้องใช้เวลาาน ซึ่งส่งผลต่อความสดใหม่ของอาหาร เราจึงต้องมีอุปกรณ์เสริมในการช่วยจัดอาหารเพิ่มเติม โดยอุปกรณ์สำคัญที่ควรต้องมีได้แก่

2.3.2.1 ฟ็อกกี้สเปรย์ฉีดน้ำ ไว้ใช้ฉีดพรมน้ำใส่อาหาร ให้ดูสด หรือจะใส่น้ำมันพรมลงบนอาหารให้เกิดความมันวาวก็ได้

2.3.2.2 คีมหนีบอาหาร ใช้สำหรับใช้คีบจัดตกแต่งตำแหน่งของวัตถุดิบ เช่น เนื้อ หมู ไก่ ผัก ให้โดดเด่นได้ตามต้องการ

2.3.2.3 พู่กัน ใช้สำหรับทาน้ำมันพรมลงบนอาหาร ใช้วาดขอบบนจานให้เป็นรูป ให้ได้ปริมาณที่เหมาะสม

2.3.2.4 กรรไกร ใช้ตัดแต่งผัก เครื่องเคียงต่าง ๆ รวมถึงตัดกระดาษ ผ้า ที่ใช้เป็นฉากพื้นหลังก็ได้

2.3.2.5 มีด ใช้หั่นผัก เนื้อสัตว์ หรือวัตถุดิบที่ต้องการ รวมถึงยังใช้เป็นหนึ่งในอุปกรณ์ประกอบเมนูเพื่อถ่ายภาพก็ได้

2.3.2.6 แผ่นรองพื้นถ่ายรูป ใช้เป็นกระดาษพิมพ์ลาย ปรี้นลายที่ต้องการก็ได้ เช่นลายไม้ เพื่อเป็นพื้นรองเมนู

2.3.2.7 กระดาษสีต่าง ๆ ใช้เพิ่มสีสัน คมโทน จับคู่สีกับอาหาร ให้ภาพออกมามีมิติ มุมมองที่น่าสนใจ

2.3.2.8 ผ้า ช่วยเพิ่มองค์ประกอบของฉากพื้นหลังให้ดูมีความหลากหลายมากขึ้น อาจพับ หรือตัดเป็นรูปทรงต่าง ๆ ก็ได้





2.4 กิจกรรมที่ 4 การอบรมหัวข้อ “การเสริมสร้างสมรรถนะครูยุคใหม่”

ดำเนินการจัดขึ้น ในวันอาทิตย์ ที่ 7 พฤษภาคม 2566 ณ ห้องประชุมบัวชมพู ชั้น 2 อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ให้กับบุคลากรสายวิชาการสังกัดสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ มีผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 11 คน โดยได้รับเกียรติจาก ศาสตราจารย์ ดร.อลงกลด แทนอมทอง มาบรรยายในหัวข้อ “การเสริมสร้างสมรรถนะครูยุคใหม่” ดังรายละเอียดต่อไปนี้

2.4.1 การทำผลงานวิชาการ ตำราและหนังสือ เพื่อใช้ในการขอตำแหน่งทางวิชาการ (ผศ. รศ. ศ.)

2.4.1.1 หาแรงกระตุ้น การเรียบเรียงหนังสือ/ตำรา ให้กับตนเอง ดังนี้

- 1) เอาไว้ใช้ขอตำแหน่งทางวิชาการ (ผศ. รศ. ศ. ศ.11)
- 2) มีรายได้เพิ่มมากขึ้น (ค่าตำแหน่ง ย้ายฐานเงินเดือน)
- 3) ชื่อเสียง ความน่าเชื่อถือ และเกียรติยศ
- 4) ได้เผยแพร่ผลงานทางวิชาการของตนเอง
- 5) สร้างองค์ความรู้ (Body of knowledge)

2.4.1.2 พัฒนาการ งานวิจัย ตำรา/หนังสือ (ควบคู่กันไป)

- 1) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ Principle พื้นฐาน, เบื้องต้น Introductory Fundameental
- 2) รองศาสตราจารย์ Advance ขั้นสูง
- 3) ศาสตราจารย์ Integrated บูรณาการองค์ความรู้
- 4) เสาคหลัก คือ งานวิจัย

2.4.1.3 หลักการประเมินตำรา/หนังสือ ในฐานะผู้ทรงตรวจ ผศ. รศ. ศ.

- 1) ใช้เวลาเบื้องต้นประมาณ 10 นาที
 - 1.1) ดูความสอดคล้องกับงานวิจัย
 - 1.2) ดูบรรณานุกรมมีชื่อผู้เขียนไหม
 - 1.3) ดูสารบัญ้องค์ความรู้ครบถ้วนไหม
- 2) ตรวจสอบเนื้อหาประมาณ 2 – 3 ชั่วโมง
 - 2.1) ดูการเรียบเรียงเนื้อหา
 - 2.2) ดูสำนวนการเขียน
 - 2.3) ดูการอ้างอิง
 - 2.4) อื่น ๆ (ดูการเคาะ เว้นวรรค การตัดคำ)
- 3) ข้อควรคำนึง ในการเรียบเรียง ตำรา/หนังสือ ข้อเสนอแนะ ในระดับรองศาสตราจารย์ และศาสตราจารย์ ให้เขียนหนังสือ ตำรา/หนังสือ เฉพาะทางที่สร้างองค์ความรู้ใหม่

4) ข้อเสนอแนะ ในการเรียบเรียง ตำรา/หนังสือ ต้องเรียบเรียงให้เต็มองค์ความรู้เท่าที่มี ณ ปัจจุบัน (ถึงแม้จะเป็นผู้ร่วมสอน และระเบียบให้สอนบางส่วนได้)

- 4.1) ผู้อ่านอาจเป็นบุคคลอื่นที่มีใช้เรียนในวิชานั้น แต่สามารถอ่านและเข้าใจในสาระของตำรานั้นด้วยตนเองได้ โดยไม่ต้องเข้าศึกษาในวิชานั้น
- 4.2) นักศึกษาสามารถที่จะอ่านเพิ่มเติม ทำความเข้าใจได้นอกชั่วโมงเรียน

5) ข้อควรคำนึง ในการเรียบเรียง ตำรา/หนังสือ

- 5.1) ประมาณ 10 บท (ควรมีกี่บท บทหนึ่งมีกี่หน้า)
 - 5.1.1) หัวบทแรก (ครึ่งแรก) เป็นเรื่องของทฤษฎี วางโครงสร้างให้เต็มองค์ความรู้
 - 5.1.2) หัวบทหลัง (ครึ่งหลัง) เป็นเรื่องของการนำทฤษฎีไปใช้ สอดคล้องกับทฤษฎีที่วางไว้
 - 5.1.3) ประมาณ 250 – 350 หน้า ไม่ควรที่จะน้อยกว่า 200 หน้า

6) กฎเหล็กสามข้อ ในการเรียบเรียง ตำรา/หนังสือ

- 6.1) รวบรวมหนังสือต้นแบบที่จะมากำหนดบท
 - 6.1.1) เพื่อวางโครงสร้างต่าง ๆ (มีองค์ความรู้ครบถ้วนสมบูรณ์)
 - 6.1.2) แนวทางในการเขียน (เพื่อความต่อเนื่องของเนื้อหา)
- 6.2) การกำหนดหัวข้อย่อยในแต่ละบท
 - 6.2.1) เพื่อวางเนื้อหาที่จะเขียนในแต่ละบท
 - 6.2.2) ดูแนวทางตำราและหนังสือที่เขียนมาก่อนหน้านี้
 - 6.2.3) ปรับให้มีความเหมาะสมกับตำราและหนังสือของเรา
- 6.3) เริ่มลงมือเขียน
 - 6.3.1) เขียนบทไหนก็ได้ที่พร้อม (เหมือนต่อจิ๊กซอว์ภาพ)
 - 6.3.2) แบ่งเวลามาเขียนให้ได้ (คนเรามีเวลาเท่ากันทุกคน)
 - 6.3.3) เขียนให้ต่อเนื่อง (เข้ามีด หรือหัวค้อนมาเขียน)

7) แนวความคิดการเรียบเรียง ตำรา/หนังสือ ยากที่สุด เริ่มลงมือเขียน (เริ่ม

เขียนให้ได้)

- 7.1) คิดว่าจะทำ 20% คิด 100 คน (จินตนาการ)
- 7.2) คิดว่าทำ 50% คิด 20 คน (วางแผนทำงาน)
- 7.3) คิดว่าทำได้ 90% สำเร็จแน่นอน 5 คน (เดินหน้าทำ)

8) บทสรุปในการเรียบเรียง ตำรา/หนังสือ

- 8.1) คำโครงของหนังสือตำราที่ดี
 - 8.1.1) ครึ่งแรกเป็นเรื่องของทฤษฎี
 - 8.1.2) ครึ่งหลังเป็นเรื่องของการนำทฤษฎีไปใช้
 - 8.1.3) เพิ่มส่วนของการประยุกต์ใช้ (รศ. ศ. ศ.11)

2.4.2 การคัดลอกผลงานทางวิชาการ (Plagiarism)

การคัดลอกผลงานทางวิชาการ (Plagiarism) การลอกคำ ประโยค เนื้อหา กระบวนการ (วิธีการ) หรือ ความคิดของบุคคลอื่น อาจเป็นการคัดลอกคำต่อคำ หรือ การลอกเพียงบางส่วน การปรับสำนวน หรือ การสรุปความ แล้วนำเสนอให้เสมือนเป็นความคิดและผลงานของตนเอง โดยมีได้ระบุถึงแหล่งที่มาของข้อเขียนหรือความคิดนั้นด้วยวิธีการอ้างอิงที่สมบูรณ์ ชัดเจนที่เป็นหลักสากล ทั้งนี้ให้หมายรวมถึงการคัดลอกผลงานของตนเอง โดยทำให้เข้าใจผิดคิดว่าเป็นผลงานสร้างสรรค์ใหม่ด้วย การคัดลอกงานวิชาการถือเป็นการกระทำที่ขาด จริยธรรมและจรรยาบรรณทางวิชาการ และในบางกรณีอาจเข้าข่ายเป็นการละเมิดลิขสิทธิ์ที่มีความผิดตามกฎหมายด้วย

2.4.2.1 การกระทำที่เป็นการคัดลอกผลงานทางวิชาการ (Plagiarism)

- 1) ขโมยผลงานของคนอื่นมาเป็นผลงานของตนเอง (ตั้งใจ หรือไม่ตั้งใจ)
- 2) คัดลอกข้อความ หรือความคิดของคนอื่นโดยไม่ได้มีการอ้างอิง
- 3) การปรับสำนวน (paraphrase) แต่ยังมีโครงสร้างประโยคเดิมโดยไม่มี การอ้างอิง
- 4) การจ้าง หรือรับจ้างผู้อื่นให้เขียนผลงานทางวิชาการให้
- 5) การนำผลงานเดิมของตนเองมาเขียนซ้ำ (self plagiarism)

2.4.2.2 การประพฤติดังกล่าวทางวิชาการ

- 1) การสร้างผลงานทางวิชาการที่เป็นเท็จ (Fabrication) หมายถึง การสร้าง ข้อมูลหรือผลการทดลอง แล้วจัดทำบันทึกหรือรายงานว่าเป็นข้อมูลหรือผลการทดลองจริง โดยที่ไม่ได้ทำขึ้นจริง
- 2) การแก้ไขข้อมูลให้เป็นเท็จ หรือบิดเบือนข้อเท็จจริง (Falsification) หมายถึง การแก้ไข หรือบิดเบือนรายละเอียดของการวิจัย เช่น วัสดุการวิจัย เครื่องมือ วิธีการ หรือ ตัดข้อมูลบางส่วนทิ้ง หรือปรับแต่งผลการวิจัย โดยไม่ได้แสดงสิ่งที่เกิดขึ้นอย่างแท้จริงทั้งหมด

2.4.2.3 ประเภทของการคัดลอกผลงานทางวิชาการ

- 1) การคัดลอกคำต่อคำ (Verbatim) การนำข้อความจากต้นฉบับมาใช้โดย ไม่มีการเปลี่ยนแปลงใด ๆ
- 2) การเปลี่ยนคำ (Word switch) นำข้อความต้นฉบับมาใช้โดยเปลี่ยนแปลง บางคำ
- 3) การปรับสำนวน (Paraphrase) การเขียนข้อความใหม่ที่ยังคงเนื้อหาหรือ ความหมายเดิมของต้นฉบับ โดยปรับเปลี่ยนสำนวนภาษา คำ และรูปประโยคให้เป็นภาษาของตนเอง ความยาวและน้ำหนักของเนื้อหาจะเท่า ๆ กับของเดิม โดยไม่มีการอ้างอิง
- 4) การสรุปสาระสำคัญ (Summary) สรุปเนื้อหาตามแต่เฉพาะใจความสำคัญ ทำให้เนื้อหานั้นสั้นกว่าของเดิม เช่น จากหนึ่งย่อหน้าเหลือสองบรรทัด หรือจากหนึ่งหน้าเหลือแค่ย่อ หน้าเดียว

5) การแปลจากภาษาอื่น (Translation) การแปลข้อความหรือเนื้อหา
ต้นฉบับจากภาษาหนึ่งไปเป็นอีกภาษาหนึ่ง โดยไม่มีการอ้างอิง

6) การคัดลอกแนวคิด (Ideas plagiarism) การนำแนวคิด ความรู้ หรือ
ทฤษฎีต่าง ๆ มาอธิบาย ดัดแปลง หรือวิเคราะห์วิจารณ์ โดยไม่มีการอ้างอิง

7) การอ้างอิงและใส่ข้อมูลเท็จ (Citation distortion) การลอกข้อความหรือ
เนื้อหา โดยมีการอ้างอิงแหล่งที่มา แต่ตั้งใจใส่แหล่งที่มาที่เป็นเท็จ หรือขาดการตรวจสอบแหล่งที่มาที่
ถูกต้อง

8) การคัดลอกงานตนเอง (Self plagiarism) การนำงานเก่าของตนเองมา
ทั้งหมดหรือส่วนใหญ่ หรือส่วนที่เป็นสาระสำคัญ โดยไม่มีการพัฒนาหรือมีการปรับปรุงแต่เพียง
เล็กน้อย เพื่อแสดงว่าเป็นการสร้างสรรค์งานชิ้นใหม่

2.4.2.4 ความตั้งใจการคัดลอกผลงานทางวิชาการ

การคัดลอกงานวิชาการ และวรรณกรรมแบบตั้งใจ (deliberated
plagiarism) หมายถึง การที่บุคคลนั้นมีเจตนาหรือตั้งใจคัดลอกงาน วรรณกรรมของผู้อื่น ทั้งที่ทราบดี
ว่าเป็นการประพฤติผิดทางวิชาการ แล้วเสนอว่าเป็นงานของตนเองโดยปราศจากการอ้างอิง หรือบอก
แหล่งที่มาของข้อมูลนั้น ทั้งนี้รวมถึงการอ้างอิงที่เป็นเท็จเพื่อสร้างความน่าเชื่อถือต่อผลงานของตนเอง
ด้วย

2.4.2.5 ความไม่ตั้งใจของการคัดลอกผลงานทางวิชาการ

การคัดลอกงานวิชาการ และวรรณกรรมแบบไม่ตั้งใจ (unintentional
plagiarism) หมายถึง การที่บุคคลไม่ได้มีเจตนาจะคัดลอกงานวรรณกรรมของผู้อื่นแล้วนำมาเป็นของ
ตนเอง แต่เป็นเพราะไม่มีความรู้ความเข้าใจถึงขอบเขตของการคัดลอกวรรณกรรม และขาดความรู้
เรื่องหลักเกณฑ์การอ้างอิงที่ถูกต้อง

2.4.2.6 การลอกผลงานทางวิชาการ และความรับผิดชอบ

1) รัฐมนตรีว่าการกระทรวงศึกษาของเยอรมนี นางแอนเนตเต ซาฟาน
ประกาศลาออกจากตำแหน่งแล้ว หลังจากถูกกล่าวหาว่าลอกปริญญาบัตรและถูกมหาวิทยาลัยไฮน์
ริช ไฮเน เฟิกถอนปริญญาเอก

2) ประธานาธิบดีของฮังการี นายพัล มิติต์ ประกาศลาออกจากตำแหน่ง
แล้ว หลังจากถูกกล่าวหาว่าคัดลอกปริญญาบัตร และถูกมหาวิทยาลัยเฟิกถอนปริญญาเอก

3) ศาสตราจารย์ นายแพทย์ภิรมย์ กมลรัตนกุล อธิการบดี และศาสตราจารย์
กิตติคุณ ดร.บวรศักดิ์ อุวรรณโณ อุปนายกสภามหาวิทยาลัยสภากุหลาบมหาวิทยาลัย มีมติเพิก
ถอนปริญญาตรีบัณฑิต ของนายศุภชัย หล่อโลหการ ผู้อำนวยการสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ
(สนช.) หลังมีการตรวจพบว่าวิทยานิพนธ์มีการคัดลอก และคัดลอกวรรณกรรมโดยมิชอบ
(Plagiarism)

2.4.2.7 เมื่อไร... ที่ไม่ต้องมีการอ้างอิง (References)

โดยหลักการ ความรู้ที่เป็นสามัญ (Common knowledge) หรือ สิ่งที่ได้มาจากสาธารณสมบัติ (Public domain) ไม่จำเป็นต้องอ้างอิง

- 1) สิ่งที่รู้จักกันโดยทั่วไป (ตัดสินจากผู้อ่านหรือเนื้อหา)
- 2) หัวข้อข่าวหรือข่าวในหนังสือพิมพ์
- 3) ผลงานลิขสิทธิ์ที่หมดอายุ
- 4) ผลงาน/ความรู้ที่มีอยู่ก่อนมีกฎหมายคุ้มครอง
- 5) สูตรคณิตศาสตร์ (สูตรวิทยาศาสตร์)
- 6) ข้อมูลสนทนาที่ไม่เป็นทางการ

2.4.2.8 หลักการป้องกัน การคัดลอกผลงานทางวิชาการที่ดี

- 1) ให้อ้างอิงแหล่งที่มาของข้อมูลเสมอ (ถึงแม้จะมีการปรับสำนวนแล้ว)
- 2) ช่วยให้ผู้อ่านติดตามข้อมูลเพิ่มเติมได้
- 3) ป้องกันตนเองในกรณีที่ข้อมูลนำมาอ้างอิงมีปัญหา

2.4.3 การลงโทษ

เกณฑ์ขอตำแหน่งทางวิชาการปี 2560 และ ปี 2563 ข้อ 10.1 กรณีที่ตรวจพบว่าผู้ขอรับราชการมีส่วนร่วมในผลงานไม่ตรงกับความเป็นจริงหรือมีพฤติการณ์ส่อว่ามีการลอกเลียนผลงานทางวิชาการของผู้อื่นไปใช้ในการเสนอขอตำแหน่งทางวิชาการ โดยอ้างว่าเป็นผลงานทางวิชาการของตนเอง หรือนำผลงานของตนเองในเรื่องเดียวกันไปเผยแพร่ในวารสารวิชาการมากกว่าหนึ่งฉบับ หรือคัดลอกข้อความใด ๆ จากผลงานเดิมของตนโดยไม่อ้างอิงผลงานเดิมตามหลักวิชาการ ทั้งนี้ ในลักษณะที่จะทำให้เข้าใจผิดว่าเป็นผลงานใหม่ หรือละเลยหรือละเมิดสิทธิส่วนบุคคลของผู้อื่นหรือสิทธิมนุษยชน เพื่อก่อให้เกิดความเสียหายแก่ผู้อื่น และกระทำการใด ๆ ที่เบี่ยงเบนผลการศึกษาหรือวิจัย และไม่เสนอผลงานตามความเป็นจริง ให้สภาสถาบันอุดมศึกษามีมติให้งดการพิจารณาการขอตำแหน่งทางวิชาการในครั้งนั้น และดำเนินการทางวินัยตามข้อเท็จจริงและความร้ายแรงแห่งการกระทำผิดเป็นกรณี ๆ ไป และห้ามผู้กระทำความผิดนั้นเสนอขอตำแหน่งทางวิชาการมีกำหนดเวลาไม่น้อยกว่าห้าปี แต่ไม่เกินสิบปี นับตั้งแต่วันที่สภาสถาบันอุดมศึกษามีมติ

2.4.3.1 มาตรฐานการลงโทษทางวินัยข้าราชการพลเรือนในสถาบันอุดมศึกษา ประกาศ ก.พ.อ. (28 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2550) ข้อ ๓ ผู้ใดทุจริตต่อหน้าที่ราชการ ให้ผู้บังคับบัญชาสั่งลงโทษ ไล่ออก (๑) แก้ไขผลการเรียนหรือผลการสอนของนักศึกษาโดยมิชอบ (๒) มีหน้าที่ออกข้อสอบแล้วเปิดเผยข้อสอบโดยมิชอบ (๓) แอบอ้างเอาผลงานทางวิชาการของผู้อื่นมาเป็นผลงานทางวิชาการของตน

มาตรา 91 แห่งพระราชบัญญัติระเบียบข้าราชการครูและบุคลากรทางการศึกษา พ.ศ. 2547 บัญญัติไว้ว่า “ข้าราชการครูและบุคลากรทางการศึกษา ต้องไม่คัดลอกหรือลอกเลียนผลงานทางวิชาการของผู้อื่นโดยมิชอบ หรือนำเอาผลงานทางวิชาการของผู้อื่น หรือจ้างวานใช้ให้

ผู้อื่นทำผลงานทางวิชาการเพื่อไปใช้ในการเสนอขอปรับปรุงการกำหนดตำแหน่ง การเลื่อนตำแหน่ง การเลื่อนวิทยฐานะ หรือการให้ได้รับเงินเดือนในระดับที่สูงขึ้น การฝ่าฝืนหลักการดังกล่าวนี้เป็นความผิดวินัยอย่างร้ายแรง ข้าราชการครูและบุคลากรทางการศึกษาที่ร่วมดำเนินการคัดลอก หรือลอกเลียนผลงานของผู้อื่นโดยมิชอบ หรือรับจ้างทำผลงานทางวิชาการไม่ว่าจะมีค่าตอบแทนหรือไม่ เพื่อให้ผู้อื่นนำผลงานนั้นไปใช้ประโยชน์ในการดำเนินการตามวรรคหนึ่งเป็น ความผิดวินัยอย่างร้ายแรง

2.4.4 การคัดลอกผลงานวิชาการตนเอง

การคัดลอกงานวิชาการ และวรรณกรรมของตนเอง (self plagiarism) คือ การนำผลงานบางส่วนในผลงานครั้งก่อนของตนเองมาใช้ซ้ำ ให้ดูเสมือนกับเป็นงานเขียนใหม่ ซึ่งอาจเป็นงานเขียนของตนเองคนเดียว หรืองานเขียนของตนเองที่มีชื่อผู้เขียนอื่นร่วม โดยไม่ระบุว่าเป็นงานเขียนที่ปรากฏมาก่อนหน้านี้ การคัดลอกผลงานตนเองแบ่งออกเป็น 3 ประเภท

2.4.4.1 การตีพิมพ์เกินความจำเป็น (redundant publication) คือ การนำผลงานของตนเองที่ได้รับการตีพิมพ์แล้วมาเพิ่มเติมหรือแก้ไขเพียงเล็กน้อย เช่น ใช้ข้อมูลชุดเดียวกัน หรือเพิ่มเติมข้อมูลเล็กน้อย แต่มีคำบรรยายแตกต่างกัน เช่น ต่างกันที่บทนำหรือบทวิจารณ์ แล้วนำมาตีพิมพ์ซ้ำให้ดูเสมือนกับเป็นงานเขียนใหม่

2.4.4.2 การตีพิมพ์ซ้ำ (duplicate publication) คือการนำผลงานของตนเองที่ได้รับการตีพิมพ์แล้วมาแก้ไขให้แตกต่างกันเล็กน้อย เช่น เปลี่ยนชื่อเรื่อง บทคัดย่อ และ/หรือ ลำดับผู้แต่ง แล้วส่งงานของตนเองเพื่อให้ได้รับการตีพิมพ์ในแหล่งพิมพ์ต่าง ๆ ให้ดูเสมือนว่าเป็นงานหลายชิ้น

2.4.4.3 การแบ่งซอยงานออกเป็นส่วน ๆ (salami slicing) คือ การนำผลงานของตนเองที่ได้รับการตีพิมพ์แล้วมาแบ่งซอยย่อยเป็น “งานเขียนใหม่” หลายชิ้น แล้วส่งไปตีพิมพ์ในแหล่งพิมพ์เดียวกันหรือหลายแหล่งให้ดูเสมือนว่าเป็น “งานหลายชิ้น”

2.4.5 การตีพิมพ์บทความวิจัยซ้อน (Duplicate publication)

เป็นการเขียนบทความเดียวกันตีพิมพ์เผยแพร่ในเวลาเดียวกันในวารสารต่างกันตั้งแต่ 2 ฉบับขึ้นไป หรือการส่งบทความเดียวกันตีพิมพ์ในวารสารต่างกัน ภายหลังจากการตีพิมพ์บทความนั้นไปแล้ว ถ้าผลงานต่าง ๆ นำเสนอโดยซ้ำซ้อนกัน (เกินร้อยละ 10 ของเนื้อหาโดยเฉพาะผลการวิจัยและวิจารณ์ผลการวิจัย) เราจะถือว่าเป็นการตีพิมพ์บทความวิจัยซ้อน (ศาสตราจารย์ นายแพทย์ สัณญา สุขพนินันท์)

2.4.5.1 นำผลการวิจัยมาเผยแพร่โดยการประชุมทางวิชาการ (Proceeding หรือ Conference) แล้วนำผลงานขึ้นเดียวกันหรือบางส่วนมาตีพิมพ์ในวารสาร (Journal) ถ้ามีผลงานตีพิมพ์บทความวิจัยซ้อน (ข้อแนะนำ)

- 1) ไม่นำมาใช้ขอตำแหน่งทางวิชาการ
- 2) ไม่เปิดเผยตนเองว่าได้ตีพิมพ์

2.4.5.2 การเรียบเรียงใหม่ (การปรับสำนวน : Paraphrase) ฝึกการปรับสำนวนพร้อมกับการตีพิมพ์ เพื่อป้องกันการคัดลอกผลงานทางวิชาการ (plagiarism) ยีน (gene) มีตำแหน่งอยู่บนโครโมโซม (chromosome) บนโครโมโซม (chromosome) เป็นที่อยู่ของยีน (gene) หลีกเลี่ยง Plagiarism ได้อย่างไร

- 1) Paraphrasing เขียนผลงานด้วยสำนวนภาษาของตนเอง หรือเขียนโดยใช้วิธีถอดความหรือสรุปสาระสำคัญแทนการคัดลอกและเขียนอ้างอิงให้ครบถ้วนถูกต้อง
- 2) Referencing ใส่รายการอ้างอิงหรือบรรณานุกรมไว้ที่ท้ายเล่มของงานอีกครั้ง

2.4.6 โปรแกรม Turnitin

2.4.6.1 เป็นโปรแกรมที่ใช้ตรวจสอบการคัดลอก หรือการทำซ้ำผลงานทางวิชาการ ที่เป็นสิ่งพิมพ์ออนไลน์ ได้แก่ วิทยานิพนธ์ บทความวิชาการตีพิมพ์ในวารสารระดับนานาชาติ (ภาษาอังกฤษ)

2.4.6.2 เป็น Anti-plagiarism software ที่สามารถตรวจจับ (detect) ป้องกัน/ยังยั้ง/ขัดขวาง (deter) และให้ความรู้ในการให้เครดิตเจ้าของแนวคิดหรือทฤษฎีนั้น ๆ

2.4.7 อักษรวิสุทธิ์ (โปรแกรมตรวจภาษาไทย)

เข้าถึงฐานข้อมูลวิทยานิพนธ์ สารนิพนธ์ วารสารทางวิชาการ และรายงานวิจัย รวมไปถึงบทความจากเว็บไซต์วิกิพีเดีย (Wikipedia) ฐานข้อมูลวิทยานิพนธ์จากมหาวิทยาลัยที่ร่วมลงนามความร่วมมือ และฐานข้อมูลวิทยานิพนธ์จากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา





2.5 กิจกรรมที่ 5 การอบรมหัวข้อ “ทวนสอบการดูแลรักษาและซ่อมบำรุงเบื้องต้นเครื่องมือวิทยาศาสตร์”

การอบรมหัวข้อ “ทวนสอบการดูแลรักษาและซ่อมบำรุงเบื้องต้นเครื่องมือวิทยาศาสตร์” ดำเนินการจัดขึ้น ในวันศุกร์ ที่ 19 พฤษภาคม 2566 ณ ห้องปฏิบัติการ 521 อาคาร 5 ชั้น 2 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร อบรมให้กับบุคลากรสายวิชาการสังกัดสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร มีผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 7 คน โดยได้รับเกียรติจาก คุณชูชาติ ชนะดี หัวหน้าวิศวกรบริการงานติดตั้งและบริการหลังการขาย มาบรรยายในหัวข้อ “ทวนสอบการดูแลรักษาและซ่อมบำรุงเบื้องต้นเครื่องมือวิทยาศาสตร์” ดังรายละเอียดต่อไปนี้

2.5.1 เครื่องชั่ง

เครื่องชั่ง รุ่น ATX224 สามารถชั่งน้ำหนักได้สูงสุด 220 กรัม รวมน้ำหนักภาชนะ และอ่านค่าได้ละเอียด 0.0001g การใช้งาน และการบำรุงรักษาเครื่องชั่ง

2.5.1.1 การปรับตั้ง ควรปรับตั้งเครื่องชั่ง (Calibration)

2.5.1.2 สาเหตุที่ทำให้เครื่องชั่งชำรุดเสียหาย

2.5.1.3 การใช้งานเครื่องชั่งอย่างถูกวิธี

2.5.2 เครื่องหาความชื้น

เครื่องหาความชื้น (Moisture Balance) ทำงานตามหลัก “การสูญเสียน้ำหนักจากการทำให้แห้ง เมื่อตัวอย่างไม่สูญเสียน้ำหนักอีกต่อไป เครื่องมือจะปิดการทำงานและคำนวณค่าปริมาณความชื้น โดยจะใช้น้ำหนักรวมที่สูญหายไปในการคำนวณปริมาณ

2.5.2.1 ความชื้นเครื่องวัดความชื้นทำงานอย่างไร

2.5.2.2 Moisture Balance กับการ Calibrate

2.5.2.3 ปัญหาและสาเหตุในการใช้ความชื้น (Moisture Balance)

2.5.2.4 การวัดตัวอย่างที่เป็นของเหลว

2.5.3 เครื่องวัดค่า pH

เครื่องวัดค่า pH จะมีหัววัด Electrode เพื่อวัดความแตกต่างของศักย์ไฟฟ้าในหน่วย mV (มิลลิโวลต์) ระหว่างหัววัด pH และหัววัดอ้างอิงและบางครั้งเครื่องวัดค่า pH จะเรียกว่า “โพเทนชิโอเมเตอร์วัดค่าโพเทนซิโอเมตริก” ความแตกต่างของศักย์ไฟฟ้าเกี่ยวข้องกับความเป็นกรดหรือเบส

2.5.3.1 การทำงานของ pH Meter

2.5.3.2 การดูแลรักษาเครื่องวัดค่า pH

2.5.3.3 การดูแลบำรุงรักษาหัววัด pH Meter

2.5.4 ตู้อบ

ตู้อบสามารถกำหนดช่วงอุณหภูมิสูงสุดและต่ำสุดอยู่ในช่วงที่ต้องการใช้งาน

2.5.4.1 การดูแลและบำรุงรักษาตู้อบ

2.5.4.2 การเลือกซื้อหรือเลือกใช้งานตู้อบลมร้อน

2.5.4.3 ข้อควรปฏิบัติในการใช้ตู้อบลมร้อน

2.5.4.4 ปัญหาและสาเหตุในการใช้ตู้อบลมร้อน

2.5.5 เครื่องวัดค่าความหนืดของของเหลว

เครื่องวัดค่าความหนืดเป็นเครื่องมือสำหรับที่ใช้วัดค่าความหนืดของของเหลว ใช้หลักการวัดจากแรงต้านทานที่เกิดขึ้นจากความหนืด และความหนืดสัมพัทธ์ของของเหลว สามารถวัดค่าความหนืดอยู่ในช่วง 1 ถึง 6 ล้านเซ็นติพอยด์ โดยความเร็วรอบตั้งแต่ 0.01 – 200 rpm ค่าความหนืดสามารถเปลี่ยนการแสดงผลในหน่วย cP หรือ mPa.s ได้ มีค่าความแม่นยำ $\pm 1\%$ ตลอดช่วงการวัด และมีค่าการเปลี่ยนแปลงไม่เกิน $\pm 0.2\%$ เมื่อมีการทดสอบซ้ำ จอแสดงผลรายงานค่าต่าง ๆ ในรูปแบบดิจิทัล Touch Screen สามารถใช้วิเคราะห์ตัวอย่างที่เป็น น้ำมัน น้ำมันม ยา สี กาว นํ้ายาง อาหาร เครื่องสำอางค์ เป็นต้นการใช้งาน และการบำรุงรักษาความหนืด Brookfield

2.5.5.1 การปรับตั้ง ควรปรับตั้งความหนืด Brookfield (Calibration)

2.5.5.2 สาเหตุที่ทำให้เครื่องความหนืด Brookfield ขำรุดเสียหาย

2.5.5.3 การใช้งานเครื่องความหนืด Brookfield อย่างถูกวิธี





2.6 กิจกรรมที่ 6 การอบรมหัวข้อ “Platform and Content For Food Service Industry”

ดำเนินการจัดขึ้น ในวันอังคาร ที่ 16 พฤษภาคม 2566 ณ ห้องราชวดี ชั้น 2 อาคารโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร อบรมให้กับบุคลากรสายวิชาการสังกัดสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร มีผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 11 คน โดยได้รับเกียรติจาก คุณผกาภาณุณี ภูพุดตาน และอาจารย์ปาริชาติ ช้วนรักธรรม มาบรรยายในหัวข้อ “Platform and Content For Food Service Industry” ดังรายละเอียดต่อไปนี้

2.6.1 Digital Marketing 2023

อบรมเกี่ยวกับการทำการตลาดบนสื่อออนไลน์ โดยคุณผกาภาณุณี ภูพุดตาน ได้สอนและแนะนำแพลตฟอร์ม แพลตฟอร์มที่จะต้องเป็นเครื่องมือที่ทันสมัย มีการใช้งานที่ง่ายและสะดวกต่อเราและลูกค้า ศึกษาความพึงพอใจลูกค้าที่ตอบสนองทางความคิด ความรู้สึก ความรู้สึก และพฤติกรรมในทุกขั้นตอนของกระบวนการบริโภค รวมถึงขั้นตอนก่อนการซื้อ การบริโภค และหลังการซื้อ การสร้างวิดีโอเกี่ยวกับสินค้าให้มีความน่าสนใจ โดยคลิปวิดีโอจะต้องดึงดูดลูกค้าให้ติดตามต่อตั้งแต่วันที่ 3 และต้องไม่มียาวจนเกินไป โดยมีเนื้อหาที่ครบถ้วนสมบูรณ์ สามารถทำให้ลูกค้าซื้อสินค้านั้น ๆ ได้ แคปชั่น หรือ ข้อมูลของสินค้าให้สั้น กระชับ และเข้าใจง่าย ทำการตลาดกับกลุ่มคนที่มีอิทธิพลต่อความคิดและการตัดสินใจของกลุ่มเป้าหมายจะต้องเป็นคนที่มีชื่อเสียงในด้านความรู้ ความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน และเผยแพร่เรื่องราวต่าง ๆ บนโซเชียลมีเดีย เพื่อสร้างผู้ติดตาม และการมีส่วนร่วม เรียกได้ว่า เป็นการสื่อสารผ่านแนวคิดของบุคคลที่ 3 ซึ่งเป็นการตลาดแบบปากต่อปาก และสร้างรากฐานที่มั่นคง และมีความน่าเชื่อถือให้แก่ผู้บริโภค

2.6.2 Social Commerce 2023

อบรมเกี่ยวกับการคิดขยายธุรกิจ (Data Thinking) โดยใช้เครื่องมือวิเคราะห์จาก Marketing Tool เครื่องมือที่ใช้บนระบบออนไลน์จะต้องไม่เสียค่าใช้จ่าย ศึกษาว่าพื้นที่นั้น ๆ เหมาะสมกับการใช้เครื่องมือ หรือว่าเลือกใช้ Social Media ประเภทไหนเพื่อที่จะเจาะตลาดเข้าไปได้ง่าย โดยจะต้องมี Influencers Tag Sponsor ในการบอกแฟนเพจ และจะต้องไม่ยึดติดอยู่ที่แพลตฟอร์มเดียวในการจำหน่ายสินค้า การโพสต์สินค้า การแจ้ง Promotion อาจจะต้องมีการเพิ่ม Story , Video Content , Live Commerce เข้ามาเพื่อเพิ่มความดึงดูดให้แก่ลูกค้า และเป็นแนวทางในการทำยอดขายให้ประสบความสำเร็จ นอกจากนี้ Social Listening ยังสามารถนำมาประยุกต์ใช้กับธุรกิจ โดยการวางแผนกลยุทธ์การทำการตลาด การวัดผลของแคมเปญบนโซเชียลมีเดีย การวิเคราะห์คู่แข่ง การพัฒนาคอนเทนต์หรือผลิตภัณฑ์ การทำ Customer Relationship และการทำวิจัยเพื่อหาข้อมูลเชิงลึกของการตลาดหรือผลิตภัณฑ์ที่ต้องการ สุดท้ายเลยคือการทำ Content ให้สนุกสนาน และเก๋าคิดเทรนด์ กระแส





ส่วนที่ 3

สรุปผลการดำเนินงาน

ส่วนที่ 3

สรุปผลการดำเนินงาน

โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้รับงบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ผลผลิต : ผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยโครงการมีวัตถุประสงค์เพื่อเสริมสร้างศักยภาพด้านคหกรรมศาสตร์ของบุคลากรสายวิชาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และเพื่อเสริมสร้างศักยภาพในการปฏิบัติงานของบุคลากรสายสนับสนุน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ซึ่งได้แบ่งการดำเนินงานเป็น 6 กิจกรรม ดังนี้

กิจกรรมที่ 1 แบ่งการดำเนินงานออกเป็น 2 ระยะ ดังนี้ ระยะที่ 1 จัดอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “การสร้างทีมงานมืออาชีพ” ในวันที่ 16 มีนาคม 2566 ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และในระยะที่ 2 นำบุคลากรสายสนับสนุนศึกษาดูงานตามแหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ณ จังหวัดชลบุรี ในวันที่ 16 มีนาคม 2566 กิจกรรมที่ 2 สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้าจัดอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “Magic Pattern” ในวันที่ 20 เมษายน 2566 ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ 3 สาขาวิชาอาหารและโภชนาการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “พื้นฐานการจัดอาหารและการสร้างเรื่องราวเพื่อเพิ่มมูลค่า และการถ่ายภาพอาหารเพื่อการนำเสนอ” ในวันที่ 2 พฤษภาคม 2566 ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ 4 สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์จัดอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “การเสริมสร้างสมรรถนะครูยุคใหม่” ในวันที่ 9 พฤษภาคม 2566 ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ 5 สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารจัดอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “ทวนสอบการดูแลรักษาและซ่อมบำรุงเบื้องต้นเครื่องมือวิทยาศาสตร์” ในวันที่ 12 พฤษภาคม 2566 ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และกิจกรรมที่ 6 สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหารจัดอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “Platform and Content For Food Service Industry” ในวันที่ 16 พฤษภาคม 2566 ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มีบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ทั้งสายวิชาการและสายสนับสนุนเข้าร่วมโครงการ จำนวน 100 คน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 69.00 มีช่วงอายุอยู่ระหว่าง 31 - 40 ปี ร้อยละ 38.00 การศึกษาระดับปริญญาโท ร้อยละ 55.00 เป็นบุคลากรสายวิชาการ ร้อยละ 57.00 และมีอายุการทำงานอยู่ระหว่าง 6 - 10 ปี ร้อยละ 28.00 จากการประเมินผลความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พบว่า ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.85 คิดเป็นร้อยละ 97.00 และเมื่อพิจารณาในแต่ละกิจกรรม พบว่า ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจกิจกรรมที่ 6 อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.99 คิดเป็นร้อยละ 99.80 รองลงมามีความพึงพอใจกิจกรรมที่ 4 อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.93 คิดเป็นร้อยละ 98.60 กิจกรรมที่ 1 อยู่ในระดับมากที่สุด และค่าเฉลี่ย 4.91 คิดเป็นร้อยละ 98.20 กิจกรรมที่ 5 อยู่ในระดับมากที่สุด และค่าเฉลี่ย 4.88 คิดเป็นร้อยละ 97.60 กิจกรรมที่ 2 อยู่ในระดับมากที่สุด และค่าเฉลี่ย 4.77 คิดเป็นร้อยละ 95.40 และกิจกรรมที่ 3 อยู่ในระดับมากที่สุด และค่าเฉลี่ย 4.63 คิดเป็นร้อยละ 92.60

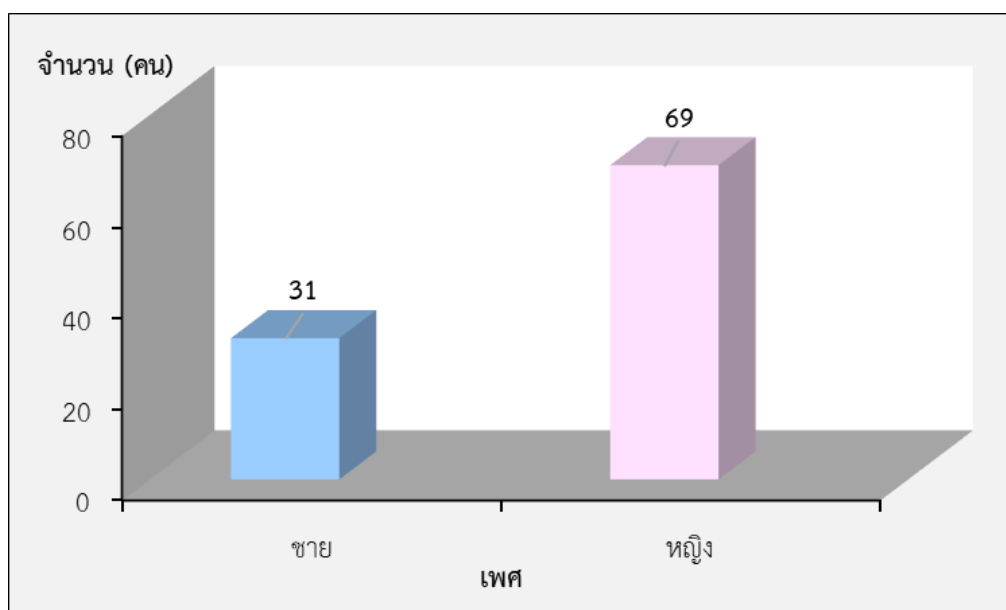
ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้เข้าร่วมโครงการ

1. เพศ

ผู้เข้าร่วมโครงการการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จำนวน 100 คน ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 69 คน คิดเป็นร้อยละ 69.00 รองลงมาเป็นเพศชาย จำนวน 31 คน คิดเป็นร้อยละ 31.00 ดังตารางที่ 1 และแผนภูมิที่ 1

ตารางที่ 1 จำนวนและร้อยละของผู้เข้าร่วมโครงการจำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน (คน)							ร้อยละ
	กิจกรรมที่ 1	กิจกรรมที่ 2	กิจกรรมที่ 3	กิจกรรมที่ 4	กิจกรรมที่ 5	กิจกรรมที่ 6	รวม	
ชาย	12	1	6	5	2	5	31	31.00
หญิง	31	9	13	6	5	5	69	69.00
รวม	43	10	19	11	7	10	100	100.00



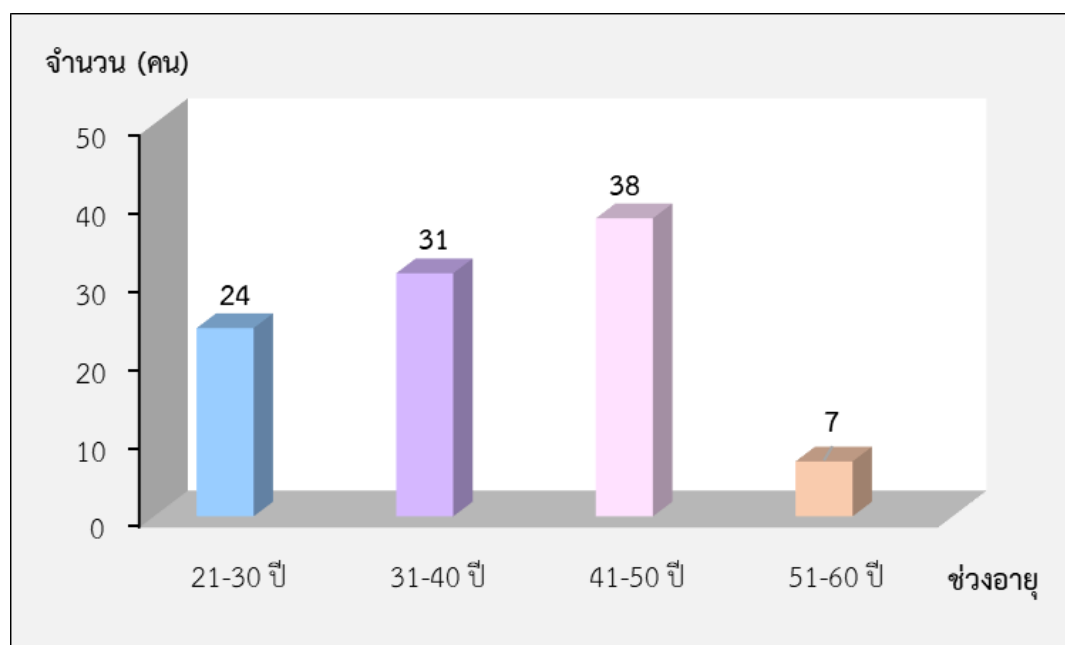
แผนภูมิที่ 1 จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการจำแนกตามเพศ

2. อายุ

ผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จำนวน 100 คน ส่วนใหญ่อยู่ในช่วงอายุ 31 - 40 ปี จำนวน 38 คน คิดเป็นร้อยละ 38.00 รองลงมาอยู่ในช่วงอายุ 41 - 50 ปี จำนวน 31 คน คิดเป็นร้อยละ 31.00 และ 21 - 30 ปี จำนวน 24 คน คิดเป็นร้อยละ 24.00 ดังตารางที่ 2 และแผนภูมิที่ 2

ตารางที่ 2 จำนวนและร้อยละของผู้เข้าร่วมโครงการจำแนกตามช่วงอายุ

ช่วงอายุ (ปี)	จำนวน (คน)							ร้อยละ
	กิจกรรมที่ 1	กิจกรรมที่ 2	กิจกรรมที่ 3	กิจกรรมที่ 4	กิจกรรมที่ 5	กิจกรรมที่ 6	รวม	
21- 30	18	1	3	1	-	1	24	24.00
31 - 40	17	3	9	4	1	4	38	38.00
41 - 50	8	3	6	4	5	5	31	31.00
51 - 60	-	3	1	2	1	-	7	7.00
รวม	43	10	19	11	7	10	100	100.00



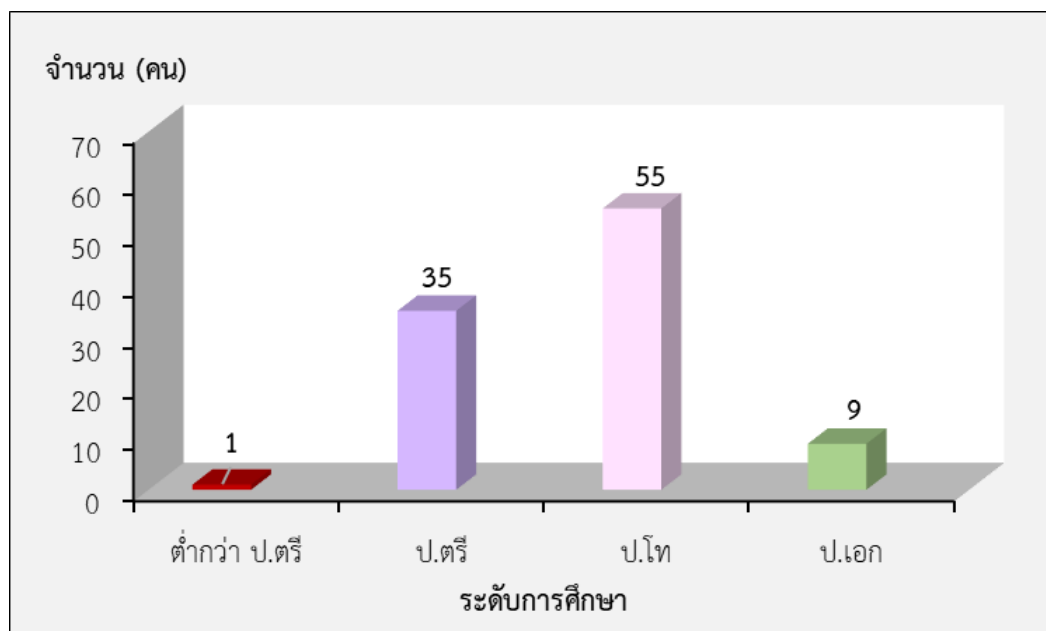
แผนภูมิที่ 2 จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการจำแนกตามช่วงอายุ

3. ระดับการศึกษา

ผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จำนวน 100 คน ส่วนใหญ่การศึกษาอยู่ในระดับปริญญาโท จำนวน 55 คน คิดเป็นร้อยละ 55.00 รองลงมาอยู่ในระดับปริญญาตรี จำนวน 35 คน คิดเป็นร้อยละ 35.00 และระดับปริญญาเอก จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 9.00 ดังตารางที่ 3 และแผนภูมิที่ 3

ตารางที่ 3 จำนวนและร้อยละของผู้เข้าร่วมโครงการจำแนกตามระดับการศึกษา

ระดับการศึกษา	จำนวน (คน)							ร้อยละ
	กิจกรรมที่ 1	กิจกรรมที่ 2	กิจกรรมที่ 3	กิจกรรมที่ 4	กิจกรรมที่ 5	กิจกรรมที่ 6	รวม	
ต่ำกว่าปริญญาตรี	1	-	-	-	-	-	1	1.00
ปริญญาตรี	34	-	1	-	-	-	35	35.00
ปริญญาโท	8	8	17	10	3	9	55	55.00
ปริญญาเอก	-	2	1	1	4	1	9	9.00
รวม	43	10	19	11	7	10	100	100.00



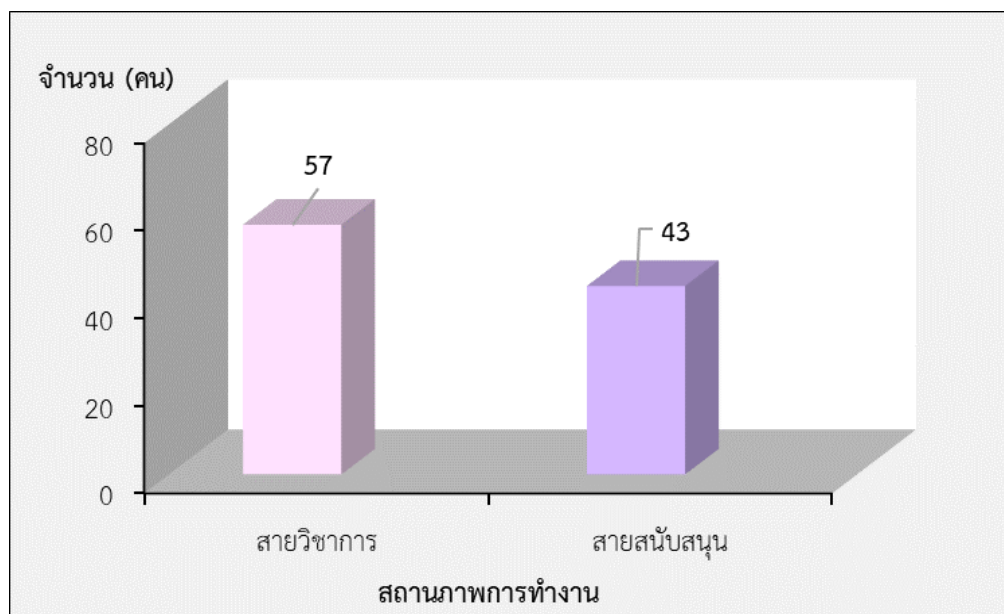
แผนภูมิที่ 3 จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการจำแนกตามระดับการศึกษา

4. สถานภาพการทำงาน

ผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จำนวน 100 คน ส่วนใหญ่มีสถานภาพการทำงานสายวิชาการ จำนวน 57 คน คิดเป็นร้อยละ 57.00 รองลงมา มีสถานภาพการทำงานสายสนับสนุน จำนวน 43 คน คิดเป็นร้อยละ 43.00 ดังตารางที่ 4 และแผนภูมิที่ 4

ตารางที่ 4 จำนวนและร้อยละของผู้เข้าร่วมโครงการจำแนกตามสถานภาพการทำงาน

สถานภาพการทำงาน	จำนวน (คน)							ร้อยละ
	กิจกรรมที่ 1	กิจกรรมที่ 2	กิจกรรมที่ 3	กิจกรรมที่ 4	กิจกรรมที่ 5	กิจกรรมที่ 6	รวม	
สายวิชาการ	-	10	19	11	7	10	57	57.00
สายสนับสนุน	43	-	-	-	-	-	43	43.00
รวม	43	10	19	11	7	10	100	100.00



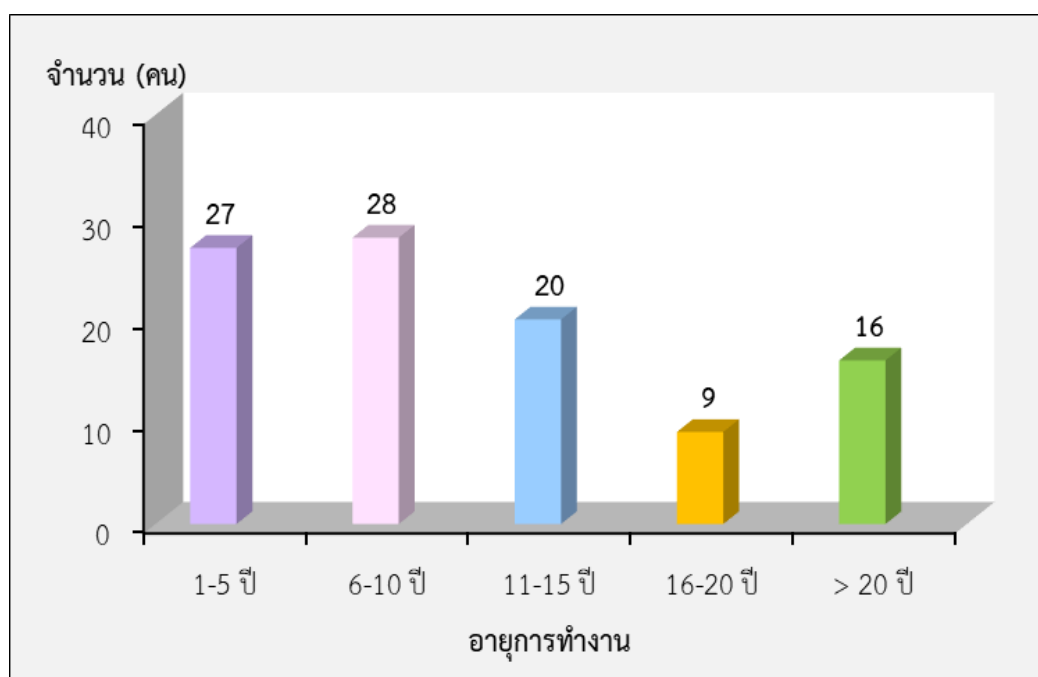
แผนภูมิที่ 4 จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการจำแนกตามสถานภาพการทำงาน

5. อายุการทำงาน

ผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์สู่ความเป็นเลิศทางด้านคหกรรมศาสตร์ จำนวน 100 คน ส่วนใหญ่มีอายุการทำงานอยู่ระหว่าง 6 – 10 ปี จำนวน 28 คน คิดเป็นร้อยละ 28.00 รองลงมามีอายุการทำงานอยู่ระหว่าง 1 – 5 ปี จำนวน 27 คน คิดเป็นร้อยละ 27.00 อยู่ระหว่าง 11 – 15 ปี จำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 20.00 และมากกว่า 20 ปี จำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 16.00 ดังตารางที่ 5 และแผนภูมิที่ 5

ตารางที่ 5 จำนวนและร้อยละของผู้เข้าร่วมโครงการจำแนกตามอายุการทำงาน

อายุการทำงาน (ปี)	จำนวน (คน)							ร้อยละ
	กิจกรรมที่ 1	กิจกรรมที่ 2	กิจกรรมที่ 3	กิจกรรมที่ 4	กิจกรรมที่ 5	กิจกรรมที่ 6	รวม	
1 - 5	18	1	4	1	2	1	27	27.00
6 - 10	13	3	7	4	-	1	28	28.00
11 - 15	6	2	3	3	1	5	20	20.00
16 - 20	4	1	1	1	2	-	9	9.00
> 20	2	3	4	2	2	3	16	16.00
รวม	43	10	19	11	7	10	100	100.00



แผนภูมิที่ 5 จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการจำแนกตามอายุการทำงาน

ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์

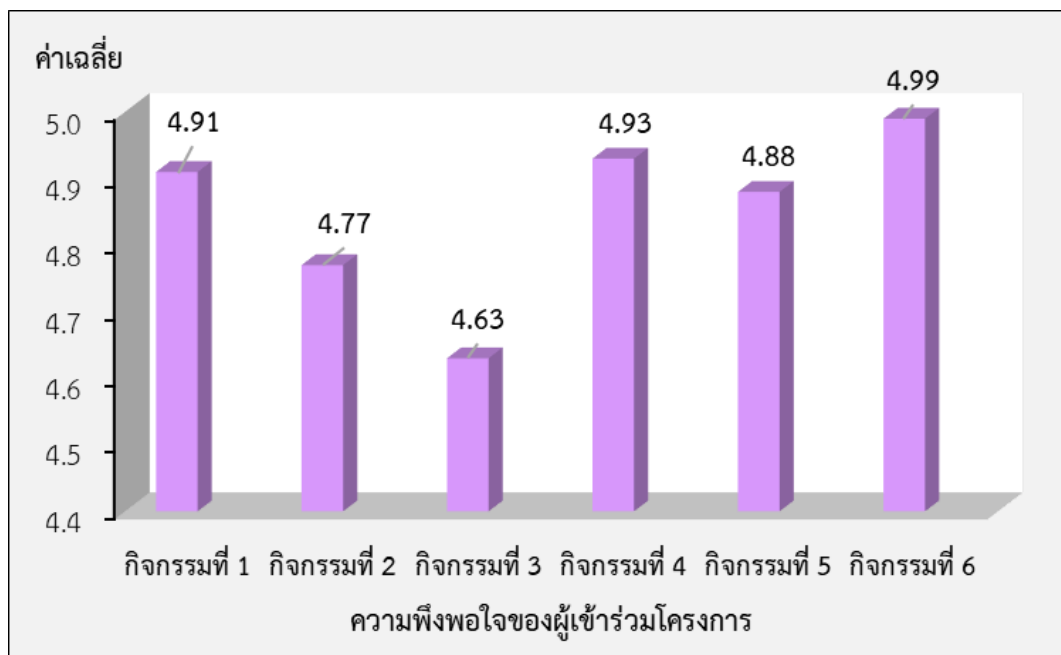
ผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จำนวน 100 คน มีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.85 คิดเป็นร้อยละ 97.00 และจากการประเมินผลในแต่ละกิจกรรม พบว่า ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจกิจกรรมที่ 6 อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.99 คิดเป็นร้อยละ 99.80 รองลงมาคือความพึงพอใจกิจกรรมที่ 4 อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.93 คิดเป็นร้อยละ 98.60 กิจกรรมที่ 1 อยู่ในระดับมากที่สุด และค่าเฉลี่ย 4.91 คิดเป็นร้อยละ 98.20 กิจกรรมที่ 5 อยู่ในระดับมากที่สุด และค่าเฉลี่ย 4.88 คิดเป็นร้อยละ 97.60 กิจกรรมที่ 2 อยู่ในระดับมากที่สุด และค่าเฉลี่ย 4.77 คิดเป็นร้อยละ 95.40 และกิจกรรมที่ 3 อยู่ในระดับมากที่สุด และค่าเฉลี่ย 4.63 คิดเป็นร้อยละ 92.60 แสดงรายละเอียดในตารางที่ 6 - 12 และแผนภูมิที่ 6 - 7

ตารางที่ 6 ค่าเฉลี่ย และร้อยละความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

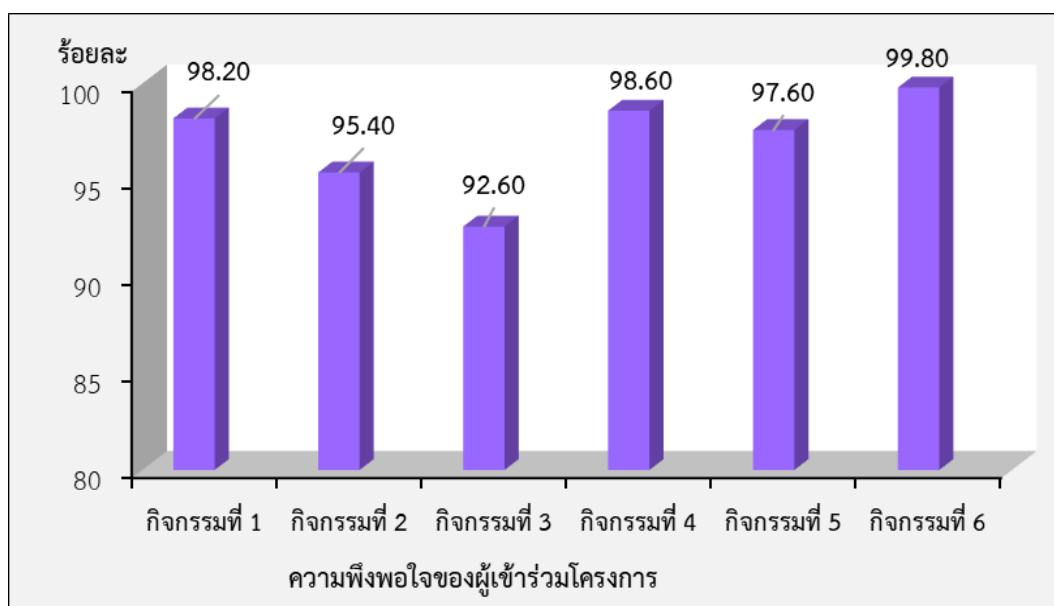
ประเด็นคำถาม	ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจ					
	กิจกรรมที่ 1	กิจกรรมที่ 2	กิจกรรมที่ 3	กิจกรรมที่ 4	กิจกรรมที่ 5	กิจกรรมที่ 6
ด้านกระบวนการให้บริการ	4.82	4.79	4.62	4.92	4.92	4.98
ด้านวิทยากร	4.97	4.74	4.66	4.90	4.92	5.00
ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก	4.95	4.78	4.61	4.96	4.79	5.00
ค่าเฉลี่ย	4.91	4.77	4.63	4.93	4.88	4.99
ค่าเฉลี่ยโดยรวม	4.85					
ร้อยละความพึงพอใจ	97.00					

หมายเหตุ : เกณฑ์การพิจารณาค่าเฉลี่ย

- ค่าเฉลี่ยระหว่าง 4.51 – 5.00 พึงพอใจมากที่สุด
- ค่าเฉลี่ยระหว่าง 3.51 – 4.50 พึงพอใจมาก
- ค่าเฉลี่ยระหว่าง 2.51 – 3.00 พึงพอใจปานกลาง
- ค่าเฉลี่ยระหว่าง 1.51 – 2.50 พึงพอใจน้อย
- ค่าเฉลี่ยระหว่าง 1.00 – 1.50 พึงพอใจน้อยที่สุด



แผนภูมิที่ 6 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ในแต่ละกิจกรรม



แผนภูมิที่ 7 ร้อยละความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์สู่ในแต่ละกิจกรรม

ตารางที่ 7 ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ 1

ประเด็นคำถาม	\bar{X}	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
ด้านกระบวนการให้บริการ			
1. มีการประชาสัมพันธ์โครงการอย่างทั่วถึง	4.82	0.42	มากที่สุด
2. มีการแจ้งกำหนดการโครงการให้ทราบล่วงหน้า	4.87	0.34	มากที่สุด
3. ติดต่อสอบถามรายละเอียดการอบรมได้ง่ายและสะดวก	4.80	0.46	มากที่สุด
4. การให้ข้อมูล คำแนะนำต่าง ๆ มีความชัดเจนและถูกต้อง	4.82	0.45	มากที่สุด
5. กำหนดระยะเวลา สถานที่จัดโครงการไว้อย่างชัดเจน	4.83	0.44	มากที่สุด
6. ความเหมาะสมของระยะเวลาในการจัดโครงการ	4.78	0.51	มากที่สุด
7. สถานที่จัดอบรมมีความเหมาะสม	4.81	0.48	มากที่สุด
8. การจัดรายการอบรมมีความเหมาะสม	4.82	0.47	มากที่สุด
9. ทีมผู้จัดโครงการมีการเตรียมตัวและมีความตั้งใจที่จะให้บริการเป็นอย่างดี	4.86	0.41	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	4.82		มากที่สุด
ด้านวิทยากร			
10. คุณสมบัติและบุคลิกภาพมีความเหมาะสม	4.98	0.15	มากที่สุด
11. ความเชี่ยวชาญ และความรอบรู้ในเนื้อหาที่ถ่ายทอด	4.93	0.26	มากที่สุด
12. ความสามารถในการถ่ายทอดความรู้ให้เข้าใจ	4.98	0.15	มากที่สุด
13. การสื่อภาษาชัดเจนและเข้าใจง่าย	4.98	0.15	มากที่สุด
14. วิธีการนำเสนอข้อมูลมีความน่าสนใจ	4.98	0.15	มากที่สุด
15. รักษาเวลาในการอบรมได้อย่างเหมาะสม	4.98	0.15	มากที่สุด
16. ความชัดเจนในการตอบคำถามและข้อซักถาม	4.98	0.21	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	4.97		มากที่สุด
ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก			
17. สื่อ/วัสดุอุปกรณ์ประกอบการอบรมมีความทันสมัยและพร้อมใช้งาน	4.95	0.21	มากที่สุด
18. สภาพแวดล้อมในห้องจัดอบรมสะอาดและเป็นระเบียบ	4.95	0.21	มากที่สุด
19. ความเหมาะสมของสถานที่จัดโครงการ	4.95	0.22	มากที่สุด
20. การบริการอาหารว่างและเครื่องดื่มมีความเหมาะสม	4.94	0.29	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	4.95		มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยโดยรวม	4.91		มากที่สุด

ตารางที่ 8 ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ 2

ประเด็นคำถาม	\bar{X}	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
ด้านกระบวนการให้บริการ			
1. มีการประชาสัมพันธ์โครงการอย่างทั่วถึง	4.90	0.32	มากที่สุด
2. มีการแจ้งกำหนดการโครงการให้ทราบล่วงหน้า	4.80	0.42	มากที่สุด
3. ติดต่อสอบถามรายละเอียดการอบรมได้ง่ายและสะดวก	4.80	0.42	มากที่สุด
4. การให้ข้อมูล คำแนะนำต่าง ๆ มีความชัดเจนและถูกต้อง	4.80	0.42	มากที่สุด
5. กำหนดระยะเวลา สถานที่จัดโครงการไว้อย่างชัดเจน	4.80	0.42	มากที่สุด
6. ความเหมาะสมของระยะเวลาในการจัดโครงการ	4.70	0.48	มากที่สุด
7. สถานที่จัดอบรมมีความเหมาะสม	4.80	0.42	มากที่สุด
8. การจัดรายการอบรมมีความเหมาะสม	4.70	0.48	มากที่สุด
9. ทีมผู้จัดโครงการมีการเตรียมตัวและมีความตั้งใจที่จะให้บริการเป็นอย่างดี	4.80	0.42	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	4.79		มากที่สุด
ด้านวิทยากร			
10. คุณสมบัติและบุคลิกภาพมีความเหมาะสม	4.60	0.52	มากที่สุด
11. ความเชี่ยวชาญ และความรอบรู้ในเนื้อหาที่ถ่ายทอด	4.80	0.42	มากที่สุด
12. ความสามารถในการถ่ายทอดความรู้ให้เข้าใจ	4.80	0.42	มากที่สุด
13. การสื่อภาษาชัดเจนและเข้าใจง่าย	4.70	0.48	มากที่สุด
14. วิธีการนำเสนอข้อมูลมีความน่าสนใจ	4.80	0.42	มากที่สุด
15. รักษาเวลาในการอบรมได้อย่างเหมาะสม	4.70	0.48	มากที่สุด
16. ความชัดเจนในการตอบคำถามและข้อซักถาม	4.80	0.42	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	4.47		มากที่สุด
ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก			
17. สื่อ/วัสดุอุปกรณ์ประกอบการอบรมมีความทันสมัยและพร้อมใช้งาน	4.70	0.48	มากที่สุด
18. สภาพแวดล้อมในห้องจัดอบรมสะอาดและเป็นระเบียบ	4.80	0.42	มากที่สุด
19. ความเหมาะสมของสถานที่จัดโครงการ	4.80	0.42	มากที่สุด
20. การบริการอาหารว่างและเครื่องดื่มมีความเหมาะสม	4.80	0.42	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	4.78		มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยโดยรวม	4.77		มากที่สุด

ตารางที่ 9 ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ 3

ประเด็นคำถาม	X	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
ด้านกระบวนการให้บริการ			
1. มีการประชาสัมพันธ์โครงการอย่างทั่วถึง	4.68	0.48	มากที่สุด
2. มีการแจ้งกำหนดการโครงการให้ทราบล่วงหน้า	4.68	0.48	มากที่สุด
3. ติดต่อสอบถามรายละเอียดการอบรมได้ง่ายและสะดวก	4.68	0.48	มากที่สุด
4. การให้ข้อมูล คำแนะนำต่าง ๆ มีความชัดเจนและถูกต้อง	4.53	0.61	มากที่สุด
5. กำหนดระยะเวลา สถานที่จัดโครงการไว้อย่างชัดเจน	4.58	0.61	มากที่สุด
6. ความเหมาะสมของระยะเวลาในการจัดโครงการ	4.63	0.50	มากที่สุด
7. สถานที่จัดอบรมมีความเหมาะสม	4.58	0.61	มากที่สุด
8. การจัดรายการอบรมมีความเหมาะสม	4.58	0.51	มากที่สุด
9. ทีมผู้จัดโครงการมีการเตรียมตัวและมีความตั้งใจที่จะให้บริการเป็นอย่างดี	4.63	0.50	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	4.62		มากที่สุด
ด้านวิทยากร			
10. คุณสมบัติและบุคลิกภาพมีความเหมาะสม	4.68	0.48	มากที่สุด
11. ความเชี่ยวชาญ และความรอบรู้ในเนื้อหาที่ถ่ายทอด	4.68	0.48	มากที่สุด
12. ความสามารถในการถ่ายทอดความรู้ให้เข้าใจ	4.63	0.50	มากที่สุด
13. การสื่อภาษาชัดเจนและเข้าใจง่าย	4.63	0.50	มากที่สุด
14. วิธีการนำเสนอข้อมูลมีความน่าสนใจ	4.68	0.48	มากที่สุด
15. รักษาเวลาในการอบรมได้อย่างเหมาะสม	4.68	0.48	มากที่สุด
16. ความชัดเจนในการตอบคำถามและข้อซักถาม	4.63	0.50	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	4.66		มากที่สุด
ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก			
17. สื่อ/วัสดุอุปกรณ์ประกอบการอบรมมีความทันสมัยและพร้อมใช้งาน	4.58	0.61	มากที่สุด
18. สภาพแวดล้อมในห้องจัดอบรมสะอาดและเป็นระเบียบ	4.53	0.61	มากที่สุด
19. ความเหมาะสมของสถานที่จัดโครงการ	4.58	0.61	มากที่สุด
20. การบริการอาหารว่างและเครื่องดื่มมีความเหมาะสม	4.74	0.45	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	4.61		มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยโดยรวม	4.63		มากที่สุด

ตารางที่ 10 ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ 4

ประเด็นคำถาม	X	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
ด้านกระบวนการให้บริการ			
1. มีการประชาสัมพันธ์โครงการอย่างทั่วถึง	4.82	0.40	มากที่สุด
2. มีการแจ้งกำหนดการโครงการให้ทราบล่วงหน้า	4.73	0.47	มากที่สุด
3. ติดต่อสอบถามรายละเอียดการอบรมได้ง่ายและสะดวก	4.91	0.30	มากที่สุด
4. การให้ข้อมูล คำแนะนำต่าง ๆ มีความชัดเจนและถูกต้อง	5.00	0.00	มากที่สุด
5. กำหนดระยะเวลา สถานที่จัดโครงการไว้อย่างชัดเจน	5.00	0.00	มากที่สุด
6. ความเหมาะสมของระยะเวลาในการจัดโครงการ	5.00	0.00	มากที่สุด
7. สถานที่จัดอบรมมีความเหมาะสม	5.00	0.00	มากที่สุด
8. การจัดรายการอบรมมีความเหมาะสม	4.82	0.40	มากที่สุด
9. ทีมผู้จัดโครงการมีการเตรียมตัวและมีความตั้งใจที่จะให้บริการเป็นอย่างดี	5.00	0.00	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	4.92		มากที่สุด
ด้านวิทยากร			
10. คุณสมบัติและบุคลิกภาพมีความเหมาะสม	5.00	0.00	มากที่สุด
11. ความเชี่ยวชาญ และความรอบรู้ในเนื้อหาที่ถ่ายทอด	4.82	0.40	มากที่สุด
12. ความสามารถในการถ่ายทอดความรู้ให้เข้าใจ	4.82	0.40	มากที่สุด
13. การสื่อภาษาชัดเจนและเข้าใจง่าย	4.82	0.40	มากที่สุด
14. วิธีการนำเสนอข้อมูลมีความน่าสนใจ	4.82	0.40	มากที่สุด
15. รักษาเวลาในการอบรมได้อย่างเหมาะสม	5.00	0.00	มากที่สุด
16. ความชัดเจนในการตอบคำถามและข้อซักถาม	5.00	0.00	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	4.90		มากที่สุด
ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก			
17. สื่อ/วัสดุอุปกรณ์ประกอบการอบรมมีความทันสมัยและพร้อมใช้งาน	4.82	0.40	มากที่สุด
18. สภาพแวดล้อมในห้องจัดอบรมสะอาดและเป็นระเบียบ	5.00	0.00	มากที่สุด
19. ความเหมาะสมของสถานที่จัดโครงการ	5.00	0.00	มากที่สุด
20. การบริการอาหารว่างและเครื่องดื่มมีความเหมาะสม	5.00	0.00	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	4.96		มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยโดยรวม	4.93		มากที่สุด

ตารางที่ 11 ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ 5

ประเด็นคำถาม	X	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
ด้านกระบวนการให้บริการ			
1. มีการประชาสัมพันธ์โครงการอย่างทั่วถึง	4.71	0.49	มากที่สุด
2. มีการแจ้งกำหนดการโครงการให้ทราบล่วงหน้า	5.00	0.00	มากที่สุด
3. ติดต่อสอบถามรายละเอียดการอบรมได้ง่ายและสะดวก	4.86	0.38	มากที่สุด
4. การให้ข้อมูล คำแนะนำต่าง ๆ มีความชัดเจนและถูกต้อง	5.00	0.00	มากที่สุด
5. กำหนดระยะเวลา สถานที่จัดโครงการไว้อย่างชัดเจน	5.00	0.00	มากที่สุด
6. ความเหมาะสมของระยะเวลาในการจัดโครงการ	4.86	0.38	มากที่สุด
7. สถานที่จัดอบรมมีความเหมาะสม	4.86	0.38	มากที่สุด
8. การจัดรายการอบรมมีความเหมาะสม	5.00	0.00	มากที่สุด
9. ทีมผู้จัดโครงการมีการเตรียมตัวและมีความตั้งใจที่จะให้บริการเป็นอย่างดี	5.00	0.00	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	4.92		มากที่สุด
ด้านวิทยากร			
10. คุณสมบัติและบุคลิกภาพมีความเหมาะสม	4.71	0.49	มากที่สุด
11. ความเชี่ยวชาญ และความรอบรู้ในเนื้อหาที่ถ่ายทอด	5.00	0.00	มากที่สุด
12. ความสามารถในการถ่ายทอดความรู้ให้เข้าใจ	5.00	0.00	มากที่สุด
13. การสื่อภาษาชัดเจนและเข้าใจง่าย	4.86	0.38	มากที่สุด
14. วิธีการนำเสนอข้อมูลมีความน่าสนใจ	4.86	0.38	มากที่สุด
15. รักษาเวลาในการอบรมได้อย่างเหมาะสม	5.00	0.00	มากที่สุด
16. ความชัดเจนในการตอบคำถามและข้อซักถาม	5.00	0.00	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	4.92		มากที่สุด
ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก			
17. สื่อ/วัสดุอุปกรณ์ประกอบการอบรมมีความทันสมัยและพร้อมใช้งาน	4.71	0.49	มากที่สุด
18. สภาพแวดล้อมในห้องจัดอบรมสะอาดและเป็นระเบียบ	4.86	0.38	มากที่สุด
19. ความเหมาะสมของสถานที่จัดโครงการ	4.86	0.38	มากที่สุด
20. การบริการอาหารว่างและเครื่องดื่มมีความเหมาะสม	4.71	0.49	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	4.79		มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยโดยรวม	4.88		มากที่สุด

ตารางที่ 12 ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ 6

ประเด็นคำถาม	X	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
ด้านกระบวนการให้บริการ			
1. มีการประชาสัมพันธ์โครงการอย่างทั่วถึง	5.00	0.00	มากที่สุด
2. มีการแจ้งกำหนดการโครงการให้ทราบล่วงหน้า	5.00	0.00	มากที่สุด
3. ติดต่อสอบถามรายละเอียดการอบรมได้ง่ายและสะดวก	4.82	0.40	มากที่สุด
4. การให้ข้อมูล คำแนะนำต่าง ๆ มีความชัดเจนและถูกต้อง	5.00	0.00	มากที่สุด
5. กำหนดระยะเวลา สถานที่จัดโครงการไว้อย่างชัดเจน	5.00	0.00	มากที่สุด
6. ความเหมาะสมของระยะเวลาในการจัดโครงการ	5.00	0.00	มากที่สุด
7. สถานที่จัดอบรมมีความเหมาะสม	5.00	0.00	มากที่สุด
8. การจัดรายการอบรมมีความเหมาะสม	5.00	0.00	มากที่สุด
9. ทีมผู้จัดโครงการมีการเตรียมตัวและมีความตั้งใจที่จะให้บริการเป็นอย่างดี	5.00	0.00	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	4.98		มากที่สุด
ด้านวิทยากร			
10. คุณสมบัติและบุคลิกภาพมีความเหมาะสม	5.00	0.00	มากที่สุด
11. ความเชี่ยวชาญ และความรอบรู้ในเนื้อหาที่ถ่ายทอด	5.00	0.00	มากที่สุด
12. ความสามารถในการถ่ายทอดความรู้ให้เข้าใจ	5.00	0.00	มากที่สุด
13. การสื่อภาษาชัดเจนและเข้าใจง่าย	5.00	0.00	มากที่สุด
14. วิธีการนำเสนอข้อมูลมีความน่าสนใจ	5.00	0.00	มากที่สุด
15. รักษาเวลาในการอบรมได้อย่างเหมาะสม	5.00	0.00	มากที่สุด
16. ความชัดเจนในการตอบคำถามและข้อซักถาม	5.00	0.00	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	5.00		มากที่สุด
ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก			
17. สื่อ/วัสดุอุปกรณ์ประกอบการอบรมมีความทันสมัยและพร้อมใช้งาน	5.00	0.00	มากที่สุด
18. สภาพแวดล้อมในห้องจัดอบรมสะอาดและเป็นระเบียบ	5.00	0.00	มากที่สุด
19. ความเหมาะสมของสถานที่จัดโครงการ	5.00	0.00	มากที่สุด
20. การบริการอาหารว่างและเครื่องดื่มมีความเหมาะสม	5.00	0.00	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	5.00		มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยโดยรวม	4.99		มากที่สุด

ความคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ

ผู้เข้าร่วมโครงการการพัฒนาบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์เพื่อขับเคลื่อนองค์กรสู่ความสำเร็จ จำนวน 100 คน ได้แสดงความคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 5.00 และไม่แสดงความคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ จำนวน 95 คน คิดเป็นร้อยละ 95.00 สำหรับผู้เข้าร่วมโครงการที่แสดงความคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ สรุปได้ดังนี้

ความคิดเห็น	ความถี่
- ได้รับความรู้มาก และเป็นโครงการที่สามารถนำไปต่อยอดการเรียนให้กับนักศึกษาได้เป็นอย่างดี	2
- ได้รับความรู้ใหม่เพื่อนำไปพัฒนาการเรียนการสอนได้เป็นอย่างดี	1
- วิทยากรมีความรู้และความเชี่ยวชาญมาก	1
ข้อเสนอแนะ	ความถี่
- อยากให้มีโครงการดี ๆ แบบนี้ต่อไปเรื่อย ๆ	1

ภาคผนวก



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ งานบริหารงานบุคคล ฝ่ายบริหาร โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๗๒

ที่ งบ.๐๕๘./๒๕๖๖ วันที่ ๗ มีนาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขออนุมัติโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ตามที่คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้รับอนุมัติจัดสรรงบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ผลผลิต : ผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จำนวน ๗๐,๐๐๐.- บาท (เจ็ดหมื่นบาทถ้วน) นั้น

ในการนี้ เพื่อให้การดำเนินงานของโครงการเป็นไปด้วยความเรียบร้อย มีประสิทธิภาพสัมฤทธิ์ผลตามแผนปฏิบัติการประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ งานบริหารงานบุคคล ฝ่ายบริหาร จึงได้จัดทำรายละเอียดการดำเนินงานเพื่อเสนอขออนุมัติโครงการ โดยแบ่งการดำเนินงานเป็น ๖ กิจกรรม ดังนี้

- กิจกรรมที่ ๑ ระหว่างวันที่ ๑๖ - ๑๗ มีนาคม ๒๕๖๖
วันที่ ๑๖ มีนาคม ๒๕๖๖ การอบรมหัวข้อ “การสร้างทีมงานมืออาชีพ”
ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
- วันที่ ๑๗ มีนาคม ๒๕๖๖ การดูงาน ณ จังหวัดชลบุรี
- กิจกรรมที่ ๒ วันที่ ๒๐ เมษายน ๒๕๖๖ การอบรมหัวข้อ “Magic Pattern”
ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
- กิจกรรมที่ ๓ วันที่ ๒ พฤษภาคม ๒๕๖๖ การอบรมหัวข้อ “พื้นฐานการจัดอาหารและ
ไอเดียการสร้างเรื่องราวเพื่อเพิ่มมูลค่าและการถ่ายภาพอาหารเพื่อการ
นำเสนอ” ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
- กิจกรรมที่ ๔ วันที่ ๙ พฤษภาคม ๒๕๖๖ การอบรมหัวข้อ “การเสริมสร้างสมรรถนะครู
ยุคใหม่” ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
- กิจกรรมที่ ๕ วันที่ ๑๒ พฤษภาคม ๒๕๖๖ การอบรมหัวข้อ “ทวนสอบการดูแลรักษาและ
ซ่อมบำรุงเบื้องต้นเครื่องมือวิทยาศาสตร์” ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรม
ศาสตร์
- กิจกรรมที่ ๖ วันที่ ๑๖ พฤษภาคม ๒๕๖๖ การอบรมหัวข้อ “Platform and Content
For Food Service Industry” ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ

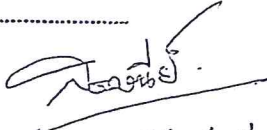
(นางสาวกฤษณา หนองปรือ)

บุคลากรปฏิบัติการ

เรียน รองคณบดีฝ่ายบริการ

เพื่อโปรดส่งมอบคณบดีเกษียร ทกค

เพื่อ ทราบ ลงนาม
 อนุมัติ พิจารณาสั่งการ
 เห็นควร.....



(นางสาวสรณีย์ เต็มเปี่ยม)

หัวหน้างานบริหารงานบุคคล

7 มี.ค. ๒๕๖๖

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
เพื่อโปรดพิจารณา




(นางสาวรุ่งฤทัย รำพึงจิต)

รองคณบดีฝ่ายบริหาร

- ๗ มี.ค. ๒๕๖๖

อนุมัติ



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภาพ ไสตรีโยม)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

- ๗ มี.ค. ๒๕๖๖



กองคลัง ระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
เลขรับ..... 2106
วันที่ 22 ก.พ. 2566
เวลา.....

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
กองนโยบายและแผน
วันที่ 20 ก.พ. 2566
เวลา.....

บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๘๘ ต่อ ๕๒๓๗

ที่ อว.๐๖๕๒.๐๓/๗๘๔ วันที่ ๑๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๖

เรื่อง ขออนุมัติแผนโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

เรียน อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ผ่านรองอธิการบดีฝ่ายวางแผนและกายภาพ
ผ่านผู้อำนวยการกองนโยบายและแผน

ตามที่ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ได้รับงบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ งบรายจ่ายอื่น ผลผลิต : ผู้สำเร็จ การศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จำนวนเงิน ๗๐,๐๐๐ บาท (เจ็ดหมื่นบาทถ้วน) นั้น

ในการนี้ เพื่อให้การดำเนินการจัดโครงการเป็นไปด้วยความเรียบร้อยมีประสิทธิภาพ และ เพื่อให้การเบิกจ่ายงบประมาณเป็นไปตามเอกสารที่ขออนุมัติ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์จึงขอปรับแผน ดำเนินการ (ดังเอกสารรายละเอียดที่แนบมาพร้อมนี้) ดังนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รณภพ โสทรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ตารางการปรับงบประมาณ
โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

งบประมาณ (เดิม)	งบประมาณ (ใหม่)
<p>รายละเอียดงบประมาณที่ใช้ในการจัดโครงการ งบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 งบรายจ่ายอื่น จำนวน 70,000 บาท (เจ็ดหมื่นบาทถ้วน) เพื่อเป็นค่าใช้จ่าย โดยมี เจ้าหน้าที่การเงินของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ตรวจสอบ งบประมาณ ดังนี้</p> <p>ส่วนที่ 1</p> <p>1. ค่าตอบแทน รวม 43,200 บาท ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก (6 คน x 6 ชั่วโมง x 1,200 บาท) 43,200 บาท</p> <p>2. ค่าใช้สอย รวม 19,800 บาท ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (90 คน x 2 มื้อ x 35 บาท) (วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน) 6,300 บาท ค่าอาหารกลางวัน (90 คน x 1 มื้อ x 150 บาท) (วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน) 13,500 บาท</p> <p>3. ค่าวัสดุ รวม 7,000 บาท ค่าวัสดุสำนักงาน 7,000 บาท</p> <p style="text-align: center;">รวมงบประมาณทั้งสิ้น 70,000 บาท</p> <p>หมายเหตุ ขอจัดจ่ายค่าใช้จ่ายทุกรายการ โดยเบิกจ่ายจริงตาม หลักเกณฑ์ที่กำหนด ไม่เกินงบประมาณที่ได้รับอนุมัติ</p>	<p>รายละเอียดงบประมาณที่ใช้ในการจัดโครงการ งบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 งบรายจ่ายอื่น จำนวน 70,000 บาท (เจ็ดหมื่นบาทถ้วน) เพื่อเป็นค่าใช้จ่าย โดยมีเจ้าหน้าที่การเงินของ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ตรวจสอบงบประมาณ ดังนี้</p> <p>กิจกรรมที่ 1 การอบรมหัวข้อ “การสร้างทีมงานมืออาชีพ” และการดูงาน รวมงบประมาณ 26,275 บาท</p> <p>ระยะที่ 1 (การอบรม) รวม 4,825 บาท</p> <p>ค่าตอบแทน รวม 3,600 บาท ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก (1 คน x 3 ชั่วโมง x 1,200 บาท) 3,600 บาท ค่าใช้สอย รวม 1,225 บาท ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (35 คน x 1 มื้อ x 35 บาท) 1,225 บาท (วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน)</p> <p>ระยะที่ 2 (การดูงาน) รวม 21,450 บาท</p> <p>ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (35 คน x 2 มื้อ x 35 บาท) 2,450 บาท (วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน)</p> <p>ค่าอาหารกลางวัน (35 คน x 1 มื้อ x 200 บาท) 7,000 บาท (วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน)</p> <p>ค่าเช่าเหมารถบัส (กรุงเทพฯ - ชลบุรี) ไป-กลับ (1 คัน x 12,000) 12,000 บาท</p> <p>กิจกรรมที่ 2 การอบรมหัวข้อ “Magic Pattern” รวมงบประมาณ 8,164 บาท</p> <p>ค่าตอบแทน รวม 3,600 บาท ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก (1 คน x 3 ชั่วโมง x 1,200 บาท) 3,600 บาท ค่าใช้สอย รวม 350 บาท ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (10 คน x 1 มื้อ x 35 บาท) 350 บาท (วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน)</p> <p>ค่าวัสดุ รวม 4,214 บาท ค่าวัสดุสำนักงาน 4,214 บาท</p> <p>กิจกรรมที่ 3 การอบรมหัวข้อ “พื้นฐานการจัดการอาหารและไอเดียการสร้างเรื่องราว เพื่อเพิ่มมูลค่าและการถ่ายภาพอาหารเพื่อการนำเสนอ” รวมงบประมาณ 14,636 บาท</p> <p>ค่าตอบแทน รวม 7,200 บาท ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก (2 คน x 3 ชั่วโมง x 1,200 บาท) 7,200 บาท ค่าใช้สอย รวม 4,620 บาท ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (21 คน x 2 มื้อ x 35 บาท) 1,470 บาท (วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน)</p> <p>ค่าอาหารกลางวัน (21 คน x 1 มื้อ x 150 บาท) 3,150 บาท (วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน)</p> <p>ค่าวัสดุ รวม 2,816 บาท ค่าวัสดุฝึกอบรม 2,816 บาท</p>

กิจกรรมที่ 4 การอบรมหัวข้อ “การเสริมสร้างสมรรถนะครูรุ่นใหม่”

รวมงบประมาณ 7,725 บาท

ค่าตอบแทน	รวม	5,400 บาท	
ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก (1 คน x 6 ชั่วโมง x 900 บาท)			5,400 บาท
ค่าใช้จ่าย	รวม	2,325 บาท	
ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (15 คน x 2 มื้อ x 35 บาท)			1,050 บาท
(วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน)			
ค่าอาหารกลางวัน (15 คน x 1 มื้อ x 85 บาท)			1,275 บาท
(วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน)			

กิจกรรมที่ 5 การอบรมหัวข้อ “ทวนสอบการดูแลรักษาและซ่อมบำรุงเบื้องต้น เครื่องมือวิทยาศาสตร์”

รวมงบประมาณ 5,150 บาท

ค่าตอบแทน	รวม	4,800 บาท	
ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก (1 คน x 4 ชั่วโมง x 1,200 บาท)			4,800 บาท
ค่าใช้จ่าย	รวม	350 บาท	
ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (10 คน x 1 มื้อ x 35 บาท)			350 บาท
(วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน)			

กิจกรรมที่ 6 การอบรมหัวข้อ “Platform and Content For Food Service Industry”

รวมงบประมาณ 8,050 บาท

ค่าตอบแทน	รวม	5,400 บาท	
ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก (1 คน x 3 ชั่วโมง x 1,200 บาท)			3,600 บาท
ค่าตอบแทนวิทยากรภายใน (1 คน x 3 ชั่วโมง x 600 บาท)			1,800 บาท
ค่าใช้จ่าย	รวม	2,650 บาท	
ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (13 คน x 2 มื้อ x 35 บาท)			910 บาท
(วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน)			
ค่าอาหารกลางวัน (12 คน x 1 มื้อ x 145 บาท)			1,740 บาท
(วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน)			

รวมงบประมาณทั้งสิ้น 70,000 บาท

หมายเหตุ ขอถัวจ่ายค่าใช้จ่ายทุกรายการ โดยเบิกจ่ายจริงตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด ไม่เกินงบประมาณที่ได้รับอนุมัติ



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ กองนโยบายและแผน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทร. ๖๖๑๒

ที่ อว ๐๖๕๒.๑๘/

วันที่ ๒๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๖

เรื่อง ขอบปรับแผนโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (ต่อ)

เรียน ผู้อำนวยการกองนโยบายและแผน

ตามที่ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้รับจัดสรรงบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ผลผลิต ผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ วงเงิน ๗๐,๐๐๐ บาท นั้น ในการนี้ ทคศ. ขออนุมัติปรับรายละเอียดงบประมาณ และขออนุมัติดำเนินโครงการ ดังนี้

จากเดิม	เปลี่ยนเป็น
๑. ดำเนินโครงการฯ ระหว่างเดือน ม.ค. - มิ.ย. ๖๖ ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	๑. ดำเนินโครงการฯ ๖ กิจกรรม ดังนี้ - กิจกรรมที่ ๑ วันที่ ๑๖ - ๑๗ มี.ค. ๖๖ - กิจกรรมที่ ๒ วันที่ ๒๐ เม.ย. ๖๖ - กิจกรรมที่ ๓ - ๖ ในวันที่ ๒, ๙, ๑๒, และ ๑๖ พ.ค. ๖๖
๒. รายละเอียดงบประมาณ จำนวน ๗๐,๐๐๐ บาท - ค่าตอบแทน ๔๓,๒๐๐ บาท - ค่าใช้สอย ๑๙,๘๐๐ บาท - ค่าวัสดุ ๗,๐๐๐ บาท	๒. รายละเอียดงบประมาณ จำนวน ๗๐,๐๐๐ บาท โดยมีการปรับรายละเอียดตามตาราง การปรับงบประมาณ ๓. แผนเบิกจ่าย ๓ ครั้ง - เดือน เม.ย. ๖๖ วงเงิน ๒๖,๒๗๕ บาท - เดือน พ.ค. ๖๖ วงเงิน ๘,๑๖๔ บาท - เดือน มิ.ย. ๖๖ วงเงิน ๓๕,๕๖๑ บาท
๓. แผนเบิกจ่าย เดือน ก.ค. ๖๖	

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ และพิจารณาเสนอ รองอมท.ฝ่ายวางแผนฯ เพื่อโปรดทราบและพิจารณาเสนอ อมท. (ผ่านรองอมท.ฝ่ายการเงินฯ, และกค.สอ.) เพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติตั้ง ทคศ. เสนอ และมอบ กนผ. ปรับแผนปฏิบัติราชการฯ ต่อไป

เรียน รองอมท.ฝ่ายวางแผนฯ

เพื่อโปรดทราบและพิจารณาเสนอ อมท. (ผ่านรองอมท.ฝ่ายการเงินฯ, และกค.สอ.) เพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติตั้ง ทคศ. เสนอ และมอบ กนผ. ปรับแผนปฏิบัติราชการฯ ต่อไป

ผอ.กนผ.
๒๐ ก.พ. ๖๖

(ว่าที่ ร.ต.ยุรวดีฉันทน์ ศตทลธรรัตน์)

นักวิเคราะห์นโยบายและแผนปฏิบัติการ

๒๐ ก.พ. ๖๖

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์กฤษณ์ เจ็ดวรรณะ)

รองอธิการบดีฝ่ายวางแผนและกายภาพ

๒๐ ก.พ. ๖๖

เรียน ผอ.กค. (ผ่านงาน งปม.)

เห็นควรเสนอ อมทร. เพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติการขอปรับเปลี่ยนระยะเวลา, ปรับกิจกรรมและปรับรายละเอียดงบประมาณดำเนินโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ วงเงิน ๗๐,๐๐๐ บาท

จากเดิม	เปลี่ยนเป็น
๑.ดำเนินโครงการระหว่างเดือน ม.ค.- มิ.ย. ๖๖ ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	๑.ดำเนินโครงการฯ ๖ กิจกรรม - กิจกรรมที่ ๑ วันที่ ๑๖-๑๗ มี.ค. ๖๖ - กิจกรรมที่ ๒ วันที่ ๒๐ เม.ย. ๖๖ - กิจกรรมที่ ๓ - ๖ ในวันที่ ๒, ๙, ๑๒ และ ๑๖ พ.ค. ๖๖ ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ทั้งนี้ ในวันที่ ๑๗ มี.ค. ๖๖ ดำเนินโครงการ ณ จังหวัดชลบุรี
๒. รายละเอียดงบประมาณ วงเงิน ๗๐,๐๐๐ บาท - ค่าตอบแทน ๔๓,๒๐๐ บาท - ค่าใช้สอย ๑๙,๘๐๐ บาท - ค่าวัสดุ ๗,๐๐๐ บาท	๒. รายละเอียดงบประมาณ วงเงิน ๗๐,๐๐๐ บาท - กิจกรรมที่ ๑ ๒๖,๒๗๕ บาท - กิจกรรมที่ ๒ ๘,๑๖๔ บาท - กิจกรรมที่ ๓ ๑๔,๖๓๖ บาท - กิจกรรมที่ ๔ ๗,๗๒๕ บาท - กิจกรรมที่ ๕ ๕,๑๕๐ บาท - กิจกรรมที่ ๖ ๘,๐๕๐ บาท

เพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติฯ ทศศ. เลื่อน

[Signature]
23 ก.พ. ๖๖

[Signature]
๒๓ ก.พ. ๖๖

จาก อ.ม. วิชาการขอ อนุมัติ งบประมาณ ๖๖

๒๓ ก.พ. ๖๖
๒๓ ก.พ. ๖๖

เรียน อธิการบดี ผ่าน รองฯ ฝ่ายการเงินฯ และผฯฯ ฝ่ายการเงินฯ
เพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติปรับแผนโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จำนวนเงิน ๗๐,๐๐๐ บาท ดังนี้

จากเดิม	เปลี่ยนเป็น
๑. ดำเนินโครงการ ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ระหว่างเดือนมกราคม - มิถุนายน ๒๕๖๖ ๒. จำนวนเงิน ๗๐,๐๐๐ บาท ๒.๑ ค่าตอบแทน ๔๓,๒๐๐ บาท ๒.๒ ค่าใช้สอย ๑๙,๘๐๐ บาท ๒.๓ ค่าวัสดุ ๗,๐๐๐ บาท ๓. แผนเบิกจ่าย เดือนกรกฎาคม ๒๕๖๖	๑. ดำเนินโครงการ ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และจังหวัดชลบุรี - กิจกรรมที่ ๑ วันที่ ๑๖ - ๑๗ มีนาคม ๒๕๖๖ - กิจกรรมที่ ๒ วันที่ ๒๐ เมษายน ๒๕๖๖ ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ - กิจกรรมที่ ๓ - ๖ วันที่ ๒, ๙, ๑๒ และ ๑๖ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ๒. จำนวนเงิน ๗๐,๐๐๐ บาท - กิจกรรมที่ ๑ จำนวน ๒๖,๒๗๕ บาท - กิจกรรมที่ ๒ จำนวน ๘,๑๖๔ บาท - กิจกรรมที่ ๓ จำนวน ๑๔,๖๓๖ บาท - กิจกรรมที่ ๔ จำนวน ๗,๗๒๕ บาท - กิจกรรมที่ ๕ จำนวน ๕,๑๕๐ บาท - กิจกรรมที่ ๖ จำนวน ๘,๐๕๐ บาท ๓. แผนการเบิกจ่าย - เดือนเมษายน ๒๕๖๖ จำนวน ๒๖,๒๗๕ บาท - เดือนพฤษภาคม ๒๕๖๖ จำนวน ๘,๑๖๔ บาท - เดือนมิถุนายน ๒๕๖๖ จำนวน ๓๕,๕๖๑ บาท

หากเห็นชอบโปรดอนุมัติและมอบ กณผ. ดังเสนอ

[Signature]
ผอ.กค.
23 ก.พ. 2566

เรียน อธิการบดี ผ่านรองฯ ฝ่ายการเงินฯ
เพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ และมอบตัวให้

[Signature]
๒๗ ก.พ. ๖๖

เรียน อธิการบดี

เพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ และมอบตัวให้

[Signature]
๒๗ ก.พ. ๖๖

รองฯ ฝ่ายการเงินฯ

อนุมัติและมอบ

[Signature]
1/3/66



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ

ที่ วันที่

เรื่อง

- มอบหมาย สำนึกใจ 3 งาน

- เวียน คณบดี คณะเกษตร.

เพื่อโปรดสำเนาเอกสารต่อไป

๓๓.ค. ๖๖

๒๘.๓๕๖.



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
โครงการงบประมาณรายจ่ายอื่น
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

1. ชื่อโครงการ เสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
2. ลักษณะโครงการ

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

<input type="checkbox"/> งบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ.
<input checked="" type="checkbox"/> งบประมาณรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566
<input type="checkbox"/> งบประมาณอื่นๆ.....โปรดระบุ.....
4. แผนงาน
 - 4.1 แผนงานพื้นฐานด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์

<input type="checkbox"/> ผลผลิต ผลงานการให้บริการวิชาการ
<input type="checkbox"/> ผลผลิต ผลงานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม
 - 4.2 แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาศักยภาพคนตลอดช่วงชีวิต

<input type="checkbox"/> ผลผลิต ผู้สำเร็จการศึกษาด้านสังคมศาสตร์
<input checked="" type="checkbox"/> ผลผลิต ผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
<input type="checkbox"/> โครงการพัฒนาและผลิตกำลังคนของประเทศเพื่อรองรับนโยบาย Thailand 4:0
 - 4.3 แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้

<input type="checkbox"/> โครงการ IGJD -- educenter การพัฒนาระบบการเรียนการสอนด้วย Integrated e-Learning Platform Open Online Course
--
 - 4.4 แผนงานบูรณาการ

.....โปรดระบุ.....

หมายเหตุ : หากมีการเปลี่ยนแปลง แก้ไข รายละเอียดของโครงการในทุกหัวข้อ ขอให้หน่วยงานดำเนินการขออนุมัติเปลี่ยนแปลง
ต่อมหาวิทยาลัยก่อนดำเนินการจัดโครงการ

.....

5. ยุทธศาสตร์ชาติ

- ข้อ 2 ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน (เลือกแผนแม่บทข้อ 8)
- ข้อ 3 ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพมนุษย์ (เลือกแผนแม่บทข้อ 11, ข้อ 12 หรือข้อ 23)

6. แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ

- ข้อ 8 ผู้ประกอบการและวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมยุคใหม่
- ข้อ 11 ศักยภาพคนตลอดชีวิต
- ข้อ 12 การพัฒนาการเรียนรู้
- ข้อ 23 การวิจัยและพัฒนานวัตกรรม

7. แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566 – 2570)

- หมุดหมายที่ 1 เกษตร และเกษตรแปรรูปมูลค่าสูง
- หมุดหมายที่ 2 การท่องเที่ยว เน้นคุณค่า
- หมุดหมายที่ 3 ฐานการผลิตยานยนต์ไฟฟ้า
- หมุดหมายที่ 4 การแพทย์ และสุขภาพครบวงจร
- หมุดหมายที่ 5 ประสิทธิภาพ การลงทุนและโลจิสติกส์
- หมุดหมายที่ 6 อีเล็กทรอนิกส์ อัจฉริยะ และบริการดิจิทัล
- หมุดหมายที่ 7 SMEs วิสาหกิจ ชุมชนและวิสาหกิจเพื่อสังคมเติบโต อย่างต่อเนื่อง ยั่งยืน
- หมุดหมายที่ 8 พื้นที่และเมืองมีความเจริญ ทันสมัยและน่าอยู่
- หมุดหมายที่ 9 ความยากจนข้ามรุ่นลดลงและได้รับความคุ้มครองทางสังคมเพียงพอ เหมาะสม
- หมุดหมายที่ 10 เศรษฐกิจหมุนเวียนและสังคมคาร์บอนต่ำ
- หมุดหมายที่ 11 การลดความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติและการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ
- หมุดหมายที่ 12 กำลังคนมีสมรรถนะสูงตอบโจทย์การพัฒนาแห่งอนาคต
- หมุดหมายที่ 13 ภาครัฐที่มีสมรรถนะสูง

8. แผนการปฏิรูปประเทศ (ฉบับปรับปรุง)

- ข้อ 5 ด้านเศรษฐกิจ
- ข้อ 6 ด้านทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม
- ข้อ 9 ด้านสังคม
- ข้อ 12 ด้านการศึกษา
- ข้อ 13 ด้านวัฒนธรรม

9. ความสอดคล้องกับประเด็นยุทธศาสตร์

- ยุทธศาสตร์ที่ 1 มุ่งความเป็นเลิศในเทคโนโลยีเชิงปฏิบัติที่สร้างมูลค่าให้กับเศรษฐกิจและสังคม
- ยุทธศาสตร์ที่ 2 สร้างความเข้มแข็งของมหาวิทยาลัยฯ ตอบริการเปลี่ยนแปลง
- ยุทธศาสตร์ที่ 3 พัฒนามหาวิทยาลัยฯ ให้เป็นแหล่งเรียนรู้และสร้างประโยชน์ให้กับชุมชน สังคม

10. ความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์เชิงยุทธศาสตร์

2.5 บุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญพร้อมก้าวทันการเปลี่ยนแปลง

11. ความสอดคล้องกับกลยุทธ์

1. มุ่งสร้างนวัตกรรมที่บูรณาการความรู้ & สร้างสรรค์งานแบบมีอาชีพ

หมายเหตุ : หากมีการเปลี่ยนแปลง แก้ไข รายละเอียดของโครงการในทุกหัวข้อ ขอให้หน่วยงานดำเนินการขออนุมัติเปลี่ยนแปลง ต่อมหาวิทยาลัยก่อนดำเนินการจัดโครงการ

ดิเรก ๐๕

12. หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันนานาประเทศกำลังมีการปรับตัวสู่การเปลี่ยนแปลงในศตวรรษที่ 21 ในขณะที่ประเทศไทยเป็นหนึ่งในกำลังอยู่ในยุคของการปฏิรูป เพื่อนำประเทศเข้าสู่การพัฒนาตามแนวคิดไทยแลนด์ 4.0 องค์กรทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน เป็นศูนย์รวมขององค์กรที่มีความสำคัญในการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อการพัฒนาประเทศ ในขณะที่เดียวกันวันนี้ องค์กรต่าง ๆ ไม่สามารถจะอยู่ได้ตามลำพัง ท่ามกลางภัยคุกคามที่มีความผันผวน ความไม่แน่นอนและความซับซ้อน ดังนั้น องค์กรต่าง ๆ จึงจำเป็นต้องมีการปรับปรุงรูปแบบและกระบวนการการบริหารจัดการให้มีความยืดหยุ่น ทันสมัย รวมทั้งมีกลยุทธ์และนวัตกรรมใหม่ในการนำไปสู่การปฏิบัติเพื่อการพัฒนาในบริบทต่าง ๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และการที่องค์กรจะบริหารจัดการให้ประสบความสำเร็จบรรลุตามวัตถุประสงค์/เป้าหมายที่กำหนดไว้ นั้น จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องมียุทธศาสตร์ที่มีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะเพื่อนำไปสู่ความสำเร็จในมิติต่าง ๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566 – 2570) จากสถานะของประเทศและบริบทการเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ที่ประเทศกำลังประสบอยู่ ภายใต้กรอบหลักเพื่อการพัฒนาประเทศโดยยึดหลักการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ ให้คนเป็นศูนย์กลางการพัฒนา ส่งเสริมการพัฒนาทุนมนุษย์ ยึดหลักความสมดุลและยั่งยืน สังคมอยู่ร่วมกันอย่างมีความสุข และตามแผนยุทธศาสตร์ 15 ปี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มุ่งพัฒนาทุนมนุษย์ตามช่วงวัยให้เข้าสู่ระบบพัฒนาศักยภาพคนทั้งด้านวิชาการความรู้วิชาชีพและทักษะปฏิบัติ เพื่อให้เป็นสถาบันแห่งการพัฒนาเทคโนโลยีด้วยระบบการจัดการเรียนการสอนเฉพาะทางสอดคล้องตามอัตลักษณ์ เอกลักษณ์ ทรัพยากรบุคคล จะเป็นผู้มีความมั่นคงทางเศรษฐกิจและสังคมเข้มแข็ง สร้างความเป็นธรรมในการเข้าถึงทรัพยากรและบริการทางสังคมที่มีคุณภาพ ส่งเสริมผู้ด้อยโอกาสได้รับการพัฒนาศักยภาพ รวมทั้งการพัฒนาชุมชนให้มีความเข้มแข็งและพึ่งพาตนเอง การพัฒนามหาวิทยาลัยอย่างเป็นระบบจะนำไปสู่การพัฒนาอย่างถูกต้องแล้ว สังคมจะอุดมไปด้วยทรัพยากรบุคคลที่มีคุณภาพ

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เป็นสถาบันทางการศึกษาที่ได้รับการยอมรับในด้านการผลิตบัณฑิตสายวิชาชีพที่ตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงาน ทางด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ที่เกี่ยวกับงานด้านอาหารและโภชนาการ เทคโนโลยีแปรรูปอาหาร อุตสาหกรรมบริการอาหาร ออกแบบแฟชั่นผ้าและการจัดการสินค้า และงานหัตถกรรมเชิงสร้างสรรค์ ซึ่งคณะได้ให้ความสำคัญในการพัฒนาองค์กรให้สอดคล้องกับนโยบายของมหาวิทยาลัยและนโยบายของประเทศ โดยเร่งพัฒนาทรัพยากรบุคคลทางการศึกษาทุกระดับให้มีประสิทธิภาพ เพื่อให้บุคลากรมีความเป็นมืออาชีพ ให้เป็นผู้ผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพ มีความรู้ความสามารถที่จะช่วยผลักดันวิสัยทัศน์การพัฒนาคณะให้ยืน 1 ด้านคหกรรมศาสตร์ เชี่ยวชาญนวัตกรรมสร้างสรรค์เป็นที่พึงของสังคมฐานวิถีชีวิตใหม่ และให้ความสำคัญกับเป้าหมายการพัฒนาอย่างยั่งยืน ในการเสริมสร้างคุณภาพชีวิตที่ดีของบุคคลทุกกลุ่ม

13. การบูรณาการองค์ความรู้ระหว่างสาขาวิชา

- บูรณาการกับคณะวิชา/หน่วยงาน ระบุ.....
- บูรณาการกับสาขาวิชา ได้แก่ สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร และสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์
- องค์ความรู้ที่ต้องการบูรณาการข้ามศาสตร์ (ถ้ามี) ได้แก่

หมายเหตุ : หากมีการเปลี่ยนแปลง แก้ไข รายละเอียดของโครงการในทุกหัวข้อ ขอให้หน่วยงานดำเนินการขออนุมัติเปลี่ยนแปลง ต่อมหาวิทยาลัยก่อนดำเนินการจัดโครงการ

.....

14. กลุ่มเป้าหมาย

1. บุคลากร
2. นักศึกษา

จำนวน 80 คน
 จำนวน-... คน
 รวมจำนวนทั้งสิ้น ...80... คน

15. ผู้เข้าร่วมโครงการ

1. วิทยากร/ผู้ติดตามวิทยากร
2. คณะกรรมการดำเนินโครงการ/พนักงานขับรถยนต์

จำนวน8... คน
 จำนวน2... คน
 รวมจำนวนทั้งสิ้น ...10... คน

16. วันและสถานที่ดำเนินโครงการ

กิจกรรมที่ 1 ระหว่างวันที่ 16 - 17 มีนาคม 2566

วันที่ 16 มีนาคม 2566 การอบรม ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

วันที่ 17 มีนาคม 2566 การดูงาน ณ จังหวัดชลบุรี

กิจกรรมที่ 2 วันที่ 20 เมษายน 2566 การอบรม ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

กิจกรรมที่ 3 วันที่ 2 พฤษภาคม 2566 การอบรม ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

กิจกรรมที่ 4 วันที่ 9 พฤษภาคม 2566 การอบรม ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

กิจกรรมที่ 5 วันที่ 12 พฤษภาคม 2566 การอบรม ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

กิจกรรมที่ 6 วันที่ 16 พฤษภาคม 2566 การอบรม ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

รูปแบบการดำเนินงาน Onsite Online แบบผสมผสาน (Onsite & Online)

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												
- จัดทำร่างรายละเอียดโครงการ												
- ขออนุมัติโครงการ												
2. การดำเนินงาน												
- การดำเนินโครงการ												
กิจกรรมที่ 1 ระหว่างวันที่ 16 - 17 มี.ค. 2566												
กิจกรรมที่ 2 วันที่ 20 เม.ย. 2566												
กิจกรรมที่ 3 วันที่ 2 พ.ค. 2566												
กิจกรรมที่ 4 วันที่ 9 พ.ค. 2566												
กิจกรรมที่ 5 วันที่ 12 พ.ค. 2566												

หมายเหตุ : หากมีการเปลี่ยนแปลง แก้ไข รายละเอียดของโครงการในทุกหัวข้อ ขอให้หน่วยงานดำเนินการขออนุมัติเปลี่ยนแปลง
 ต่อมหาวิทยาลัยก่อนดำเนินการจัดโครงการ

๑๕ ๕

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.
กิจกรรมที่ 6 วันที่ 16 พ.ค. 2566												
3. การติดตามและการประเมินผล												
- ประเมินผลโครงการ												
- จัดทำเล่มโครงการฉบับสมบูรณ์												

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.
							26,275	8,164	35,561			

(โปรดแนบแผนปฏิบัติการประจำปีหน้าที่ปรากฏชื่อโครงการด้วยเพื่อประกอบการอนุมัติดำเนินโครงการ)

แผนการเบิกจ่ายงบประมาณ

กิจกรรมที่ 1 เบิกจ่ายเดือนเมษายน จำนวน 26,275 บาท

กิจกรรมที่ 2 เบิกจ่ายเดือนพฤษภาคม จำนวน 8,164 บาท

กิจกรรมที่ 3 - 6 เบิกจ่ายเดือนมิถุนายน จำนวน 35,561 บาท

19. รายละเอียดงบประมาณที่ใช้ในการจัดโครงการ

งบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 งบรายจ่ายอื่น จำนวน 70,000 บาท (เจ็ดหมื่นบาทถ้วน) เพื่อเป็นค่าใช้จ่าย โดยมีเจ้าหน้าที่การเงินของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ตรวจสอบงบประมาณ ดังนี้

กิจกรรมที่ 1 การอบรมหัวข้อ “การสร้างทีมงานมืออาชีพ” และการดูงาน รวมงบประมาณ 26,275 บาท	
ระยะที่ 1 (การอบรม)	รวม 4,825 บาท
ค่าตอบแทน	รวม 3,600 บาท
ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก (1 คน x 3 ชั่วโมง x 1,200 บาท)	3,600 บาท
ค่าใช้จ่าย	รวม 1,225 บาท
ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (35 คน x 1 มื้อ x 35 บาท)	1,225 บาท
(วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน)	
ระยะที่ 2 (การดูงาน)	รวม 21,450 บาท
ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (35 คน x 2 มื้อ x 35 บาท)	2,450 บาท
(วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน)	
ค่าอาหารกลางวัน (35 คน x 1 มื้อ x 200 บาท)	7,000 บาท
(วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน)	
ค่าเช่าเหมารถบัส (กรุงเทพฯ - ชลบุรี) ไป-กลับ (1 คัน x 12,000 บาท)	12,000 บาท

หมายเหตุ : หากมีการเปลี่ยนแปลง แก้ไข รายละเอียดของโครงการในทุกหัวข้อ ขอให้หน่วยงานดำเนินการขออนุมัติเปลี่ยนแปลง ต่อมหาวิทยาลัยก่อนดำเนินการจัดโครงการ

ดิเรก

กิจกรรมที่ 2 การอบรมหัวข้อ “Magic Pattern”	รวมงบประมาณ 8,164 บาท
ค่าตอบแทน	รวม 3,600 บาท
ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก (1 คน x 3 ชั่วโมง x 1,200 บาท)	3,600 บาท
ค่าใช้สอย	รวม 350 บาท
ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (10 คน x 1 มื้อ x 35 บาท)	350 บาท
(วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน)	
ค่าวัสดุ	รวม 4,214 บาท
ค่าวัสดุสำนักงาน	4,214 บาท
กิจกรรมที่ 3 การอบรมหัวข้อ “พื้นฐานการจัดการอาหารและไอเดียการสร้างเรื่องราว เพื่อเพิ่มมูลค่าและการถ่ายภาพอาหารเพื่อการนำเสนอ”	รวมงบประมาณ 14,636 บาท
ค่าตอบแทน	รวม 7,200 บาท
ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก (2 คน x 3 ชั่วโมง x 1,200 บาท)	7,200 บาท
ค่าใช้สอย	รวม 4,620 บาท
ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (21 คน x 2 มื้อ x 35 บาท)	1,470 บาท
(วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน)	
ค่าอาหารกลางวัน (21 คน x 1 มื้อ x 150 บาท)	3,150 บาท
(วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน)	
ค่าวัสดุ	รวม 2,816 บาท
ค่าวัสดุฝึกอบรม	2,816 บาท
กิจกรรมที่ 4 การอบรมหัวข้อ “การเสริมสร้างสมรรถนะครูยุคใหม่”	รวมงบประมาณ 7,725 บาท
ค่าตอบแทน	รวม 5,400 บาท
ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก (1 คน x 6 ชั่วโมง x 900 บาท)	5,400 บาท
ค่าใช้สอย	รวม 2,325 บาท
ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (15 คน x 2 มื้อ x 35 บาท)	1,050 บาท
(วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน)	
ค่าอาหารกลางวัน (15 คน x 1 มื้อ x 85 บาท)	1,275 บาท
(วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน)	
กิจกรรมที่ 5 การอบรมหัวข้อ “ทวนสอบการดูแลรักษาและซ่อมบำรุงเบื้องต้นเครื่องมือวิทยาศาสตร์”	รวมงบประมาณ 5,150 บาท
ค่าตอบแทน	รวม 4,800 บาท
ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก (1 คน x 4 ชั่วโมง x 1,200 บาท)	4,800 บาท
ค่าใช้สอย	รวม 350 บาท
ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (10 คน x 1 มื้อ x 35 บาท)	350 บาท
(วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน)	

หมายเหตุ : หากมีการเปลี่ยนแปลง แก้ไข รายละเอียดของโครงการในทุกหัวข้อ ขอให้หน่วยงานดำเนินการขออนุมัติเปลี่ยนแปลงต่อมหาวิทยาลัยก่อนดำเนินการจัดโครงการ

จ.ว.ค 

กิจกรรมที่ 6 การอบรมหัวข้อ “Platform and Content For Food Service Industry”

	รวมงบประมาณ 8,050 บาท
ค่าตอบแทน	รวม 5,400 บาท
ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก (1 คน x 3 ชั่วโมง x 1,200 บาท)	3,600 บาท
ค่าตอบแทนวิทยากรภายใน (1 คน x 3 ชั่วโมง x 600 บาท)	1,800 บาท
ค่าใช้จ่าย	รวม 2,650 บาท
ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (13 คน x 2 มื้อ x 35 บาท) (วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน)	910 บาท
ค่าอาหารกลางวัน (12 คน x 1 มื้อ x 145 บาท) (วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน)	1,740 บาท
	รวมงบประมาณทั้งสิ้น 70,000 บาท

หมายเหตุ ขอถัวจ่ายค่าใช้จ่ายทุกรายการ โดยเบิกจ่ายจริงตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด ไม่เกินงบประมาณที่ได้รับอนุมัติ

20. ผลที่คาดว่าจะได้รับ (ต้องสอดคล้องกับวัตถุประสงค์โครงการ)

20.1 ผลลัพธ์ขั้นปลายของโครงการ (Ultimate Outcome)

ผู้เข้าร่วมโครงการมีศักยภาพด้านคหกรรมศาสตร์และการปฏิบัติงานสูงขึ้น

20.2 ผลลัพธ์ (Outcome)

ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

20.3 ผลผลิตของโครงการ (Output)

ร้อยละความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ (ร้อยละ 80)

21. การประเมินผลโครงการ (ระบุผลการดำเนินโครงการ ตอบสนองตัวชี้วัดและค่าเป้าหมายข้อใด)

21.1 สอดคล้องกับตัวชี้วัดความสำเร็จตามแผนพัฒนามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566 – 2570)

ตัวชี้วัดตามแผนพัฒนามหาวิทยาลัยฯ ฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566 – 2570)	ค่าเป้าหมาย	
	หน่วยนับ	จำนวน
2.5.2 ร้อยละของบุคลากรสายสนับสนุนที่มีความก้าวหน้าในสายงานเพิ่มขึ้น	ร้อยละ	-

21.2 สอดคล้องกับตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

ตัวชี้วัดโครงการ	ค่าเป้าหมาย	
	หน่วยนับ	จำนวน
ร้อยละความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ	ร้อยละ	80

หมายเหตุ : หากมีการเปลี่ยนแปลง แก้ไข รายละเอียดของโครงการในทุกหัวข้อ ขอให้หน่วยงานดำเนินการขออนุมัติเปลี่ยนแปลงต่อมหาวิทยาลัยก่อนดำเนินการจัดโครงการ

จ.น.ค. 

21.3 สอดคล้องกับตัวชี้วัดความสำเร็จตามยุทธศาสตร์การจัดสรรงบประมาณรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 (โปรดใส่เครื่องหมาย X ในผลผลิตที่สอดคล้อง)

ผลผลิต: ผลงานการให้บริการวิชาการ

ดัชนีชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	
	หน่วยนับ	จำนวน
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: ผลงานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

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

โครงการพัฒนาและผลิตกำลังคนของประเทศเพื่อรองรับนโยบาย Thailand 4.0 : พัฒนาและผลิตกำลังคนเพื่อรองรับประเทศไทย 4.0 Cluster Digital and Robotics

ดัชนีชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	
	หน่วยนับ	จำนวน
1. จำนวนผู้เข้ารับบริการ	คน	100
2. ความพึงพอใจของผู้เข้ารับบริการ	ร้อยละ	80

หมายเหตุ : หากมีการเปลี่ยนแปลง แก้ไข รายละเอียดของโครงการในทุกหัวข้อ ขอให้หน่วยงานดำเนินการขออนุมัติเปลี่ยนแปลงต่อมหาวิทยาลัยก่อนดำเนินการจัดโครงการ

จ.น. ๒๕

โครงการ IGJD - educenter การพัฒนาระบบการเรียนการสอนด้วย Integrated e-Learning Platform Open Online Course

ดัชนีชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	
	หน่วยนับ	จำนวน
1. จำนวนผู้ใช้ประโยชน์จาก e-Learning Platform	คน	300
2. ความพึงพอใจของผู้ใช้บริการ	ร้อยละ	85

หมายเหตุ หน่วยงานต้องรายงานผลการดำเนินงานของตัวชี้วัดตามยุทธศาสตร์จัดสรรงบประมาณรายจ่ายประจำปี ในผลผลิตที่โครงการสอดคล้องและส่งแบบฟอร์มสรุปผลการดำเนินโครงการภายใน 30 วัน ให้กนผ. นับถัดจากวันที่ ดำเนินโครงการเรียบร้อยแล้ว

22. ข้อมูลผู้ประสานงานโครงการ

ชื่อ - นามสกุล นางสาวรุ่งฤทัย รำพึงจิต ตำแหน่ง รองคณบดีฝ่ายบริหาร
เบอร์โทรศัพท์ที่ทำงาน 02-6653777 ต่อ 5221 โทรศัพท์มือถือ 0646249441
E-mail address : rungrutai.r@rmutp.ac.th

ลงชื่อ ผู้เสนอโครงการ
(นางสาวรุ่งฤทัย รำพึงจิต)
วันที่ 13 กุมภาพันธ์ 2566

ลงชื่อ หัวหน้าหน่วยงาน
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสทรโยม)
วันที่ 15 กุมภาพันธ์ 2566

หมายเหตุ : หากมีการเปลี่ยนแปลง แก้ไข รายละเอียดของโครงการในทุกหัวข้อ ขอให้หน่วยงานดำเนินการขออนุมัติเปลี่ยนแปลง ต่อมหาวิทยาลัยก่อนดำเนินการจัดโครงการ

จิราพร ๐๕



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
แบบเสนอขอโครงการ

หน่วยงาน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

1. ชื่อโครงการ เสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
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

<input type="checkbox"/> งบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ.
<input checked="" type="checkbox"/> งบประมาณรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566
<input type="checkbox"/> งบประมาณอื่นๆ.....โปรดระบุ.....
4. แผนงาน
 - 4.1 แผนงาน : แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาศักยภาพคนตลอดช่วงชีวิต

<input type="checkbox"/> ผลผลิต : ผู้สำเร็จการศึกษาด้านสังคมศาสตร์
<input checked="" type="checkbox"/> ผลผลิต : ผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
 - 4.2 แผนงานพื้นฐานด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์

<input type="checkbox"/> ผลผลิต : ผลงานการให้บริการวิชาการ
<input type="checkbox"/> ผลผลิต : ผลงานการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม
5. ยุทธศาสตร์ชาติ

<input type="checkbox"/> ข้อ 2 ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน (เลือกแผนแม่บทข้อ 23)
<input checked="" type="checkbox"/> ข้อ 3 ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพมนุษย์ (เลือกแผนแม่บทข้อ 11 หรือข้อ 12)
6. แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ

<input type="checkbox"/> ข้อ 11 ศักยภาพคนตลอดชีวิต
<input checked="" type="checkbox"/> ข้อ 12 การพัฒนาการเรียนรู้
<input type="checkbox"/> ข้อ 23 การวิจัยและพัฒนานวัตกรรม

7. แผนการปฏิรูปประเทศ

- 1 ด้านการศึกษา
- 2 ด้านเศรษฐกิจ
- 3 ด้านการบริหารราชการแผ่นดิน

8. ความสอดคล้องกับประเด็นยุทธศาสตร์

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

9. ความสอดคล้องกับเป้าประสงค์

เป้าประสงค์ 5.1 มีการพัฒนาระบบทุนมนุษย์ เพื่อให้บุคลากรทำงานอย่างมีอาชีพพร้อมรับการเปลี่ยนแปลงและมีคุณภาพชีวิตที่ดี

10. ความสอดคล้องกับกลยุทธ์

5.1.1.1 พัฒนาระบบการจัดการทรัพยากรบุคคลโดยใช้เทคโนโลยีที่มีประสิทธิภาพ

11. หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันนานาประเทศกำลังมีการปรับตัวสู่การเปลี่ยนแปลงในศตวรรษที่ 21 ในขณะที่ประเทศไทยเป็นหนึ่งในที่กำลังอยู่ในยุคของการปฏิรูป เพื่อนำประเทศเข้าสู่การพัฒนาตามแนวคิดไทยแลนด์ 4.0 องค์กรทั้งภาครัฐ ภาคเอกชนเป็นศูนย์รวมขององค์กรที่มีความสำคัญในการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อการพัฒนาประเทศ ในขณะเดียวกันวันนี้องค์กรต่าง ๆ ไม่สามารถจะอยู่ได้ตามลำพัง ท่ามกลางภัยคุกคามที่มีความผันผวน ความไม่แน่นอนและความซับซ้อน ดังนั้น องค์กรต่าง ๆ จึงจำเป็นต้องมีการปรับปรุงรูปแบบและกระบวนการบริหารจัดการให้มีความยืดหยุ่นทันสมัย รวมทั้งมีกลยุทธ์และนวัตกรรมใหม่ในการนำไปสู่การปฏิบัติเพื่อการพัฒนาในบริบทต่าง ๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และการที่องค์กรจะบริหารจัดการให้ประสบความสำเร็จบรรลุตามวัตถุประสงค์/เป้าหมายที่กำหนดไว้ นั้น จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะเพื่อนำไปสู่ความสำเร็จในมิติต่าง ๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566 – 2570) จากสถานะของประเทศและบริบทการเปลี่ยนแปลงต่างๆ ที่ประเทศกำลังประสบอยู่ ภายใต้กรอบหลักเพื่อการพัฒนาประเทศโดยยึดหลักการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ ให้คนเป็นศูนย์กลางการพัฒนา ส่งเสริมการพัฒนาทุนมนุษย์ ยึดหลักความสมดุลและยั่งยืน สังคมอยู่ร่วมกันอย่างมีความสุข และตามแผนยุทธศาสตร์ 15 ปี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มุ่งพัฒนาทุนมนุษย์ตามช่วงวัยให้เข้าสู่ระบบพัฒนาศักยภาพคนทั้งด้านวิชาการความรู้วิชาชีพและทักษะปฏิบัติ เพื่อให้เป็นสถาบันแห่งการพัฒนาเทคโนโลยีด้วยระบบการจัดการเรียนการสอนเฉพาะทางสอดคล้องตามอัตลักษณ์ เอกลักษณ์ ทรัพยากรบุคคล จะเป็นผู้มีความมั่นคงทางเศรษฐกิจและสังคมเข้มแข็ง สร้างความเป็นธรรมในการเข้าถึงทรัพยากรและบริการทางสังคมที่มีคุณภาพ ส่งเสริมผู้ด้อยโอกาสได้รับการพัฒนาศักยภาพ รวมทั้งการพัฒนาชุมชนให้มีความเข้มแข็งและพึ่งพาตนเอง การพัฒนามหาวิทยาลัยอย่างเป็นระบบจะนำไปสู่การพัฒนาอย่างถูกต้องแล้ว สังคมจะอุดมไปด้วยทรัพยากรบุคคลที่มีคุณภาพ

วันที่ ๑๕/๑๑/๒๕๖๒

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เป็นสถาบันทางการศึกษา ที่ได้รับการยอมรับในด้านการผลิตบัณฑิตสายวิชาชีพที่ตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงาน ทางด้านเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ที่เกี่ยวกับงานด้านอาหารและโภชนาการ เทคโนโลยีอาหาร อุตสาหกรรมบริการอาหาร ออกแบบ แฟชั่นผ้าและการจัดการสินค้า และงานหัตถกรรมเชิงสร้างสรรค์ ซึ่งคณะได้ให้ความสำคัญในการพัฒนาองค์กรให้ สอดรับกับนโยบายของมหาวิทยาลัยและนโยบายของประเทศ โดยเร่งพัฒนาทรัพยากรบุคคลทางการศึกษาทุกระดับ ให้มีประสิทธิภาพ เพื่อให้บุคลากรมีความเป็นมืออาชีพ ให้เป็นผู้ผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพ มีความรู้ความสามารถที่จะ ช่วยผลักดันวิสัยทัศน์การพัฒนาคณะให้ยืน 1 ด้านคหกรรมศาสตร์ เชี่ยวชาญนวัตกรรมสร้างสรรค์ เป็นที่พึ่งของ สังคมฐานวิถีชีวิตใหม่ และให้ความสำคัญกับเป้าหมายการพัฒนาอย่างยั่งยืน ในการเสริมสร้างคุณภาพชีวิตที่ดีของ บุคคลทุกกลุ่ม

12. วัตถุประสงค์

1. เพื่อเสริมสร้างศักยภาพด้านคหกรรมศาสตร์ของบุคลากรสายวิชาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
2. เพื่อเสริมสร้างศักยภาพในการปฏิบัติงานของบุคลากรสายสนับสนุน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

13. การบูรณาการองค์ความรู้ระหว่างสาขาวิชา

- บูรณาการกับคณะวิชา/หน่วยงาน ระบุ.....
- บูรณาการกับสาขาวิชา ได้แก่ สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและการจัดการสินค้า สาขาวิชาอาหารและ โภชนาการ สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร และสาขาวิชาการ บริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์
- องค์ความรู้ที่ต้องการบูรณาการข้ามศาสตร์ (ถ้ามี) ได้แก่

14. กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย	จำนวนคน
14.1 บุคลากรกลุ่มเป้าหมาย ได้แก่	80
- บุคลากรสายวิชาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	45
- บุคลากรสายสนับสนุน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	35
14.2 บุคลากรร่วมโครงการ	10
- วิทยากร	6
- คณะกรรมการดำเนินโครงการ	3
- พนักงานขับรถ	1
รวมทั้งสิ้น	90

15. สถานที่จัดโครงการ

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร กรุงเทพฯ

16. ระยะเวลาดำเนินโครงการ

ระหว่างเดือนมกราคม - มิถุนายน 2566

จิรา ๐๕

17. การดำเนินโครงการ

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

18. แผนการเบิกจ่ายงบประมาณ

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

(โปรดแนบแผนปฏิบัติการประจำปีหน้าที่ปรากฏชื่อโครงการด้วยเพื่อประกอบการอนุมัติดำเนินโครงการ)

19. รายละเอียดงบประมาณที่ใช้ในการจัดโครงการ

งบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 งบรายจ่ายอื่น จำนวน 70,000 บาท (เจ็ดหมื่นบาทถ้วน) เพื่อเป็นค่าใช้จ่าย โดยมีเจ้าหน้าที่การเงินของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ตรวจสอบงบประมาณ ดังนี้

ส่วนที่ 1

1. ค่าตอบแทน	รวม 43,200 บาท	
ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก (6 คน x 6 ชั่วโมง x 1,200 บาท)		43,200 บาท
2. ค่าใช้สอย	รวม 19,800 บาท	
ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (90 คน x 2 มื้อ x 35 บาท)		6,300 บาท
(วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน)		
ค่าอาหารกลางวัน (90 คน x 1 มื้อ x 150 บาท)		13,500 บาท
(วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน)		
3. ค่าวัสดุ	รวม 7,000 บาท	
ค่าวัสดุสำนักงาน		7,000 บาท
	รวมงบประมาณทั้งสิ้น 70,000 บาท	

หมายเหตุ ขอถัวจ่ายค่าใช้จ่ายทุกรายการ โดยเบิกจ่ายจริงตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด ไม่เกินงบประมาณที่ได้รับอนุมัติ

ฉันทนา

20. ผลที่คาดว่าจะได้รับ (ต้องสอดคล้องกับวัตถุประสงค์โครงการ)
- 20.1 ผลลัพธ์ขั้นปลายของโครงการ (Ultimate Outcome)
ผู้เข้าร่วมโครงการมีศักยภาพด้านคหกรรมศาสตร์และการปฏิบัติงานสูงขึ้น
- 20.2 ผลลัพธ์ (Outcome)
ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์
- 20.3 ผลผลิตของโครงการ (Output)
ร้อยละความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ (ร้อยละ 80)
21. การประเมินผลโครงการ (ระบุผลการดำเนินโครงการ ตอบสนองดัชนีชี้วัดและค่าเป้าหมายข้อใด)
- 21.1 สอดคล้องกับดัชนีชี้วัดความสำเร็จตามแผนปฏิบัติการ ระยะเวลา 3 ปี (พ.ศ. 2563 - 2565)
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
ร้อยละความสำเร็จของแผนพัฒนาบุคลากรมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
- 21.2 สอดคล้องกับดัชนีชี้วัดความสำเร็จของโครงการ
ร้อยละความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ (ร้อยละ 80)
- 21.3 ผลผลิต : ผลงานการให้บริการวิชาการให้ดำเนินการตามดัชนีชี้วัดความสำเร็จตามยุทธศาสตร์
การจัดสรรงบประมาณรายจ่าย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ดังนี้

ดัชนีชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	
	หน่วยนับ	จำนวน
1. ผู้เข้ารับบริการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	ร้อยละ	86
2. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาการและวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการวิชาการ	ร้อยละ	85
3. โครงการบริการวิชาการที่ส่งเสริมศักยภาพในการแข่งขันของประเทศ ในเวลา 1 ปี <input type="checkbox"/> สามารถส่งเสริมศักยภาพในการแข่งขันของประเทศในเวลา 1 ปี <input type="checkbox"/> ไม่สามารถส่งเสริมศักยภาพในการแข่งขันของประเทศในเวลา 1 ปี	ร้อยละ	15

21.4 ผลผลิต : ผลงานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมให้ดำเนินการตามดัชนีชี้วัดความสำเร็จตามยุทธศาสตร์การจัดสรรงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ 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 - นามสกุล นางสาวรุ่งฤทัย รำพึงจิต ตำแหน่ง รองคณบดีฝ่ายบริหาร
เบอร์โทรศัพท์ที่ทำงาน 02-6653777 ต่อ 5221 โทรศัพท์มือถือ 0646249441
E-mail address : rungrutai.r@rmutp.ac.th

ลงชื่อ ผู้เสนอโครงการ
(นางสาวรุ่งฤทัย รำพึงจิต)
วันที่ 11 กรกฎาคม 2565

ลงชื่อ หัวหน้าหน่วยงาน
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสทรโยม)
วันที่ 12 ก.ค. 2565



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักงานคณบดี คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โทร. ๕๒๒๓

ที่ สค ๑๔/๒๕๖๖ วันที่ ๗ มีนาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขออนุมัติดำเนินโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ ๑

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ตามที่คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้รับอนุมัติจัดสรรงบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๖ โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ ๑ งบประมาณ ๒๖,๒๗๕.๐๐ บาท (สองหมื่นหกพันสองร้อยเจ็ดสิบห้าบาทถ้วน.) วัตถุประสงค์ของโครงการเพื่อเสริมสร้างศักยภาพในการปฏิบัติงานของบุคลากรสายสนับสนุน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กลุ่มเป้าหมายคือบุคลากรสายสนับสนุน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จำนวน ๓๕ คน นั้น

ในการนี้ เพื่อให้การดำเนินโครงการบรรลุวัตถุประสงค์และเป็นไปด้วยความเรียบร้อย จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา ดังนี้

๑. อนุมัติดำเนินโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เป็น ๒ ระยะ คือ

๑.๑ ระยะที่ ๑ การอบรมเชิงปฏิบัติการ ในวันที่ ๑๖ มีนาคม ๒๕๖๖ ณ ห้องประชุมโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

๑.๒ ระยะที่ ๒ การศึกษาดูงาน ในวันที่ ๑๗ มีนาคม ๒๕๖๖ ณ จังหวัดชลบุรี

๒. อนุมัติรายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการ ระยะที่ ๑ และ ระยะที่ ๒

๓. อนุมัติและลงนามคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ ๑

๔. อนุมัติการจัดจ้างทำอาหารว่างและเครื่องดื่มและอาหารกลางวัน เพื่อการดำเนินโครงการฯ ดังนี้

๔.๑ ค่าจ้างทำอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๑๖-๑๗ มีนาคม ๒๕๖๖)

(๓๕ คน x ๓ มื้อ x ๓๕ บาท) เป็นเงิน ๓,๖๗๕.๐๐ บาท

๔.๒ ค่าอาหารกลางวัน (๑๗ มีนาคม ๒๕๖๖)

(๓๕ คน x ๑ มื้อ x ๒๐๐ บาท) เป็นเงิน ๗,๐๐๐.๐๐ บาท

๔.๓ หากพิจารณาอนุมัติดังข้อ ๑, ๒, ๓ และ ๔ โปรดมอบสำนักงานคณบดีดำเนินการ และมอบนางสาวกฤษณา หนองปรือ เป็นผู้ยืมเงินตรงจ่าย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(นางสาวรัตติกานต์ ห้วยหงษ์ทอง)

นักวิชาการศึกษา ชำนาญการ

รักษาราชการแทนหัวหน้าสำนักงานคณบดี

อนุมัติ

(ผู้แทนคณาจารย์ ดร.ธนภพ ไส้ครุโยม)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

- ๗ มี.ค. ๒๕๖๖

โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีการเกษตรศาสตร์

กิจกรรมที่ ๑ การอบรมหัวข้อ “การสร้างทีมงานมืออาชีพ” และศึกษาดูงาน

ระยะที่ ๑ วันที่ ๑๖ มีนาคม ๒๕๖๖ ณ ห้องประชุมไฮดิเวช คณะเทคโนโลยีการเกษตรศาสตร์

ระยะที่ ๒ วันที่ ๑๗ มีนาคม ๒๕๖๖ ศึกษาดูงาน ณ ชลบุรี

ระยะที่ ๑ การอบรมเชิงปฏิบัติ

วันที่	เวลา	๐๘.๐๐ - ๐๘.๓๐ น.	๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	หมายเหตุ
วันที่ ๑๖ มีนาคม ๒๕๖๖	ลงทะเบียน		พิธีเปิดโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากร คณะเทคโนโลยีการเกษตรศาสตร์ กิจกรรมที่ ๑	การอบรมเชิงปฏิบัติ เรื่อง “การสร้างทีมงานมืออาชีพ” แบ่งกลุ่มกิจกรรม บรรยายและฝึกอบรม	
			โดยคณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตรศาสตร์	วิทยากร : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุนทร นิมเนตพันธ์ และคณะ	

หมายเหตุ พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม เวลา 10.30 - 10.45 น.

โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

กิจกรรมที่ ๑ การอบรมหัวข้อ “การสร้างทีมงานมืออาชีพ” และศึกษาดูงาน

ระยะที่ ๑ วันที่ ๑๖ มีนาคม ๒๕๖๖ ณ ห้องประชุมโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ระยะที่ ๒ วันที่ ๑๗ มีนาคม ๒๕๖๖ ศึกษาดูงาน ณ ชลบุรี

ระยะที่ ๒ การศึกษาดูงาน ณ จังหวัดชลบุรี

วันศุกร์ที่ ๑๗ มีนาคม ๒๕๖๖

เวลา ๐๗.๐๐ น.

ออกเดินทางโดยรถบัสปรับอากาศจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

เวลา ๐๙.๐๐ น.

ศึกษาดูงานด้านศิลปวัฒนธรรม ณ วัดจาช่าไต้จื้อ หรือ ศาลเจ้าหน้าจาช่าไต้จื้อ อ.อ่างศิลา จ.ชลบุรี ศาลเจ้าหน้าจาช่าไต้จื้อ (Najasa Tai Zhi Shrine) เป็นศาลเจ้าที่มีชื่อเสียงในจังหวัดชลบุรีที่รำลึกกันในเรื่องการให้โชคทางด้านการค้าและความสำเร็จในเรื่องการงาน ศาลเจ้าแห่งนี้สร้างขึ้นด้วยสถาปัตยกรรมจีนอย่างงดงามภายในประกอบไปด้วยวิหารสี่ชั้น ศาลา และน้ำพุที่มีความยิ่งใหญ่และสวยงาม เป็นสถานที่ยอดนิยมในช่วงตรุษจีนที่ผู้คนมักจะมาไหว้ขอพรและฝากดวงชะตาแก่ปีชง และยังเป็นศาลเจ้าที่มีองค์ให้ส่วยเอี้ยครบ ๖๐ องค์เพื่อให้ผู้มาเยือนได้ขอพรได้ตรงตามปีเกิดอีกด้วย

เวลา ๑๑.๐๐ น.

ศึกษาดูงานเยี่ยมชมแปลงผักและเลือกซื้อสินค้าโอท็อป ณ บ. ทำฟาร์มดี จก. อ.อ่างศิลา จ.ชลบุรี มีกิจกรรมปลูกต้นไม้ วิธีทำนาข้าว พายเรือ ปลูกผักไฮโดรโปนิกส์ มีการให้ความรู้เกี่ยวกับวงจรชีวิตสัตว์ เช่น ไก่ฟักจากไข่อย่างไร ใช้ชีวิตอย่างไร วิธีการเพาะปลูกพืช ต้นไม้แต่ละชนิดต่างกันอย่างไร

เวลา ๑๓.๐๐ น.

รับประทานอาหารกลางวัน ณ ร้าน AE@EK สเต็ก

เวลา ๑๕.๐๐ น.

แวะไหว้พระวัดพรประภาณิมิต หรือชาวบ้านเรียกว่า วัดเขาดินเทวานิมิต เป็นวัดที่เกิดจากความศรัทธาเริ่มของอาจารย์โสตร์ พระลูกวัดเทพบุตร ที่ได้ฝันว่ามีเทวดามายกให้ช่วยสร้างวัดบนเขาจุดเด่นของวัด คือ อุโบสถสีขาวเป็นการสร้างและทาสีตามแนวทางครูบาอาจารย์ที่นับถือ คือ หลวงพ่อฤาษีลิงดำอุโบสถยาว ๒๕ เมตร กว้าง ๑๑ เมตร ภายในที่ตกแต่งด้วยกระจกแก้วประดับคริสตัล พื้นไม้ ภายในประดิษฐานพระประธาน องค์ใหญ่มีนามว่า พระธเนศวรค์ปฐม ปรารค์จักรพรรดิ หรือเรียกอีกชื่อว่า ปรารค์พระนิพพาน

เวลา ๑๘.๐๐ น.

เดินทางกลับถึงกรุงเทพฯ

รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
 กิจกรรมที่ ๑ การอบรมหัวข้อ “การสร้างทีมงานมืออาชีพ” และศึกษาดูงาน
 ระยะเวลาที่ ๑ วันที่ ๑๖ มีนาคม ๒๕๖๖ ณ ห้องประชุมโซติเวซ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
 ระยะเวลาที่ ๒ วันที่ ๑๗ มีนาคม ๒๕๖๖ ศึกษาดูงาน ณ ชลบุรี

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	การเข้าร่วมกิจกรรม	
		ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒
๑.	นาย กฤตเมธ รongรัตน์	✓	✓
๒.	น.ส. กฤษณา หนองปรือ	✓	✓
๓.	น.ส. กัญจน์ภรณ์ นักรธรรม	✓	✓
๔.	น.ส. กัลยาพร อึ้งเจริญ	✓	✓
๕.	น.ส. เกศินี แซ่อึ้ง	✓	✓
๖.	น.ส. ขนิษฐา พิพวนนอก	✓	✓
๗.	น.ส. จรัสพรรณ มิ่งโพธิ์เตี้ย	✓	✓
๘.	น.ส. จิราภรณ์ แพรวพราย	✓	✓
๙.	ว่าที่ร้อยตรี จีรัชย์ กักมาศ	✓	✓
๑๐.	น.ส. ชนัญชิตา สุขิตจูล	✓	✓
๑๑.	น.ส. ฉวีวรรณ เสวกฉิม	✓	✓
๑๒.	น.ส. ญาณิฐา ศรีสงฆ์	✓	✓
๑๓.	นาย ฐิติ โพพี	✓	✓
๑๔.	นาย ณ์ภูษชัย ลาภบรรลือศักดิ์	✓	✓
๑๕.	น.ส. ดุสิตา อิศรภักดี	✓	✓
๑๖.	น.ส. ทิพวรรณ คุมมินทร์	✓	✓
๑๗.	น.ส. ธนารีย์ เทพสถิตย์ศิลป์	✓	✓
๑๘.	น.ส. นฤมล ตีละม้าย	✓	-
๑๙.	นาย ประสิทธิ์ ตีไต้	✓	✓
๒๐.	นาย ปัญญา กิจจานุกิจ	✓	-
๒๑.	นาง ปาริฉัตร เรืองจิว	✓	✓
๒๒.	นาย ปิยพงษ์ กาญจนาชัยวงศ์	✓	✓
๒๓.	น.ส. ปุณิกา สุระตม	✓	✓
๒๔.	น.ส. ผการัตน์ หุ่นช่างทอง	✓	✓
๒๕.	น.ส. พจนา นาควัชระ	✓	✓
๒๖.	น.ส. พรพิชเนศ สุวรรณโน	✓	..
๒๗.	น.ส. พัชราภา หอมชื่น	✓	✓
๒๘.	นาย ภณพวรรณ ธนภูวนันต์ภักติน	✓	✓
๒๙.	น.ส. ภัทธีราภรณ์ อารีย์มิตร	✓	-
๓๐.	น.ส. ภิญญาพร เตชะวรวิทยาภรณ์	✓	-

รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
 กิจกรรมที่ ๑ การอบรมหัวข้อ “การสร้างทีมงานมืออาชีพ” และศึกษาดูงาน
 ระยะเวลาที่ ๑ วันที่ ๑๖ มีนาคม ๒๕๖๖ ณ ห้องประชุมโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
 ระยะเวลาที่ ๒ วันที่ ๑๗ มีนาคม ๒๕๖๖ ศึกษาดูงาน ณ ชลบุรี

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล		การเข้าร่วมกิจกรรม	
			ระยะเวลาที่ ๑	ระยะเวลาที่ ๒
๓๑.	น.ส. มะยม	นิตยตรง	✓	✓
๓๒.	น.ส. ยุภาวดี	กิจทวีพัฒนา	✓	✓
๓๓.	น.ส. รติมาภานต์	ห้วยหงษ์ทอง	✓	✓
๓๔.	น.ส. วิไล	สุทธิจิตรทิวา	✓	✓
๓๕.	น.ส. ศิวาพร	ปานศรีนวล	✓	✓
๓๖.	น.ส. สาวินี	เพียรชำนาญ	✓	✓
๓๗.	นาย สิริตนิย	กลั่นมาลัย	✓	-
๓๘.	นาย สุปรีชา	ประภากรลภัส	✓	✓
๓๙.	น.ส. สุรดา	อศิวชุณห์	✓	✓
๔๐.	นาย อติทัศน์	เอี่ยมรักษา	✓	-
๔๑.	น.ส. อนุลักษณ์	ล้วนทอง	✓	-
๔๒.	น.ส. อองาม	เปรมสุข	✓	✓
๔๓.	นาย อัคร์เดชเดชา	ปานท่าไผ่	✓	✓



คำสั่งคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ที่ ๗๔ / ๒๕๖๖

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
กิจกรรมที่ ๑ การอบรมหัวข้อ การสร้างทีมงานมืออาชีพ และดูงาน ณ จังหวัดชลบุรี)

ตามที่คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับอนุมัติจัดสรร
เงินงบประมาณเงินรายได้ ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๖ โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรม
ศาสตร์ กิจกรรมที่ ๑ โดยโครงการมีกำหนดการดำเนินงาน ๒ ระยะ คือ ระยะที่ ๑ การอบรมเชิงปฏิบัติการ
หัวข้อ การสร้างทีมงานมืออาชีพ ในวันพฤหัสบดี ที่ ๑๖ มีนาคม ๒๕๖๖ ณ ห้องประชุมโชติเวช ชั้น ๔ อาคาร
เรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และระยะที่ ๒
การดูงาน ในวันศุกร์ ที่ ๑๗ มีนาคม ๒๕๖๖ ณ จังหวัดชลบุรี เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปด้วยความเรียบร้อย
จึงขอแต่งตั้งคณะกรรมการดังต่อไปนี้

๑. คณะกรรมการอำนวยการ

๑.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ	โสตร์โยม	คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
๑.๒ นางสาวรุ่งฤทัย	รำพึงจิต	รองคณบดีฝ่ายบริหาร
๑.๓ นายณพพร	สกุลยีนยงสุข	รองคณบดีฝ่ายวางแผน
๑.๔ นางสาวนীর	ดาวเจริญพร	รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย
๑.๕ ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต	อุปฐาก	รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา
๑.๖ นางสาวรติமாகานต์	ห้วยหงษ์ทอง	รักษาราชการแทนหัวหน้าสำนักงานคณบดี
๑.๗ นายรัฐติ	โพพี	ผู้ช่วยคณบดี
๑.๘ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณนนท์	แดงสังวาลย์	ผู้ช่วยคณบดี
๑.๙ นางสาวมัลลิกา	จงจิตต์	ผู้ช่วยคณบดี
๑.๑๐ นายเกษา	ลาวงษา	ผู้ช่วยคณบดี

๒. คณะกรรมการดำเนินงาน

๒.๑ จัดทำโครงการและประสานงานโครงการ	
นางสาวรุ่งฤทัย	รำพึงจิต
นางสาวรติமாகานต์	ห้วยหงษ์ทอง
ผู้ช่วยศาสตราจารย์สรรัชชัยย์	เต็มเปี่ยม
นางสาวจิราภรณ์	แพรวพราย
นายรัฐติ	โพพี
นายอัศม์เดชเดชา	ปานท่าไช้

- ๒.๒ จัดทำหนังสือเชิญวิทยากรและสถานที่ศึกษาดูงาน
- | | |
|---------------|-----------|
| นางสาวณัฐวิภา | ตรีสงฆ์ |
| นางสาวกฤษณา | หนองปรือ |
| นางสาวมะยม | นีสัยตรง |
| นางสาวศิวาพร | ปานศรีนวล |
- ๒.๓ จัดทำคำกล่าวรายงาน และคำกล่าวเปิดงาน
- | | |
|-----------------|-----------|
| นายอัคร์เดชเดชา | ปานท่าไข่ |
| นางสาวกฤษณา | หนองปรือ |
| นางสาวศิวาพร | ปานศรีนวล |
- ๒.๔ พิธีกร และปฏิคม
- | | |
|-----------------|---------------|
| นายอัคร์เดชเดชา | ปานท่าไข่ |
| นายปิยพงษ์ | กาญจนาชัยวงศ์ |
- ๒.๕ จัดเตรียมและส่งมอบของที่ระลึก คำกล่าวพิธีเปิด - ปิด ให้ประธานและผู้กล่าวรายงาน
- | | |
|---------------|----------------|
| นางสาวศิวาพร | ปานศรีนวล |
| นางสาวภิญญาพร | เดชะวารวิทยากร |
- ๒.๖ บันทึกภาพและสื่อประชาสัมพันธ์
- | | |
|----------------|----------|
| นางสาวรุ่งฤทัย | รำพึงจิต |
| นางสาวณิกานต์ | กล้วยดี |
| นางสาวชนัญชิตา | สุจิตจุล |
| นายประสิทธิ์ | ดีโต้ |
- ๒.๗ จัดทำเอกสารรายงานการอบรมและการดูงาน
- | | |
|----------------|----------------|
| นางสาวกฤษณา | หนองปรือ |
| นางสาวศิวาพร | ปานศรีนวล |
| นางสาวจรัสพรรณ | มิ่งโพธิ์เตี้ย |
| นางสาวกัลยาพร | อึ้งเจริญ |
- ๒.๘ รับลงทะเบียนและแจกเอกสาร
- | | |
|---------------|----------------|
| นางปาริฉัตร | เรืองจิว |
| นางสาววิไล | สุทธิจิตรทิวา |
| นางสาวศิวาพร | ปานศรีนวล |
| นางสาวภิญญาพร | เดชะวารวิทยากร |
- ๒.๙ กรรมการจัดซื้อ / จัดจ้าง
- | | |
|---------------|-----------|
| นางสาวกฤษณา | หนองปรือ |
| นางสาวทิพวรรณ | คุมมินทร์ |
| นางสาวชนิษฐา | พิพ่วนนอก |

- ๒.๑๐ เจ้าหน้าที่การเงินและบัญชี
- | | |
|-------------------|-------------|
| นางสาวรติมา กานต์ | ห้วยหงษ์ทอง |
| นางสาวปฎิภา | สุระดม |
| นางสาวจิราภรณ์ | แพรวพราย |
| นางสาวยุภาวดี | กิจทวีพัฒนา |
| นางสาวเกศินี | แซ่อึ้ง |
| นางสาวพัชรภา | หอมชื่น |
- ๒.๑๑ กรรมการตรวจรับพัสดุ
- | | |
|----------------|----------|
| นางปาริฉัตร | เรืองจิว |
| นางสาวชนัญชิตา | สุจิตจุล |
| นางสาวอองาม | เปรมสุข |
- ๒.๑๒ ประสานงานและอำนวยความสะดวกประจำรถบัส
- | | |
|--------------|-----------|
| นางปาริฉัตร | เรืองจิว |
| นางสาวกฤษณา | หนองปรือ |
| นางสาวศิวาพร | ปานศรีนวล |
- ๒.๑๓ บริการอาหารว่างและเครื่องดื่ม
- | | |
|---------------|----------------|
| นางปาริฉัตร | เรืองจิว |
| นางสาวกฤษณา | หนองปรือ |
| นางสาววิไล | สุทธิจิตรทิวา |
| นางสาวศิวาพร | ปานศรีนวล |
| นางสาวภิญญาพร | เดชะวารวิทยากร |
- ๒.๑๔ อำนวยความสะดวกด้านโสตทัศนอุปกรณ์
- | | |
|-----------------------|------------|
| นางสาวนิอร | ดาวเจริญพร |
| ว่าที่ร้อยตรี จีระชัย | ก๊กมาศ |
- ๒.๑๕ บริการยานพาหนะ และพนักงานขับรถ
- | | |
|---------------|----------------|
| นางสาวภิญญาพร | เดชะวารวิทยากร |
| นายบุญธรรม | ทำนัสสุข |
| นายสมบูรณ์ | มัญสา |
| นายสมพงษ์ | จิตรกล้า |
- ๒.๑๖ จัดเตรียมสถานที่
- | | |
|----------|----------|
| นายฐิติ | โพพี |
| นายกฤษณา | บุญชู |
| นายชยากร | ทองจินดา |
| นายเสียน | ภักดิ์ |

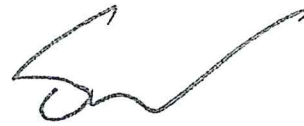
นายสายชล	รุ่งโรจน์
นายสมหมาย	เจ๊ะหมัด
นางสาวผการัตน์	หุ่นช่างทอง

๒.๑๗ ประเมินผลโครงการ

นางสาวญาณีฐา	ตรีสงฆ์
--------------	---------

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ ๗ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๖ .

สั่ง ณ วันที่ ๗ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๖



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อนภพ โสทรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๕๓๑
ที่ อพ ศศ / ๒๕๖๖ วันที่ ๒๕ มีนาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขออนุมัติดำเนินงานโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
กิจกรรมที่ ๒ การอบรมหัวข้อ “Magic Pattern”

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ตามที่คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ได้รับอนุมัติจัดสรรงบประมาณเงินรายได้ประจำปี
งบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ ๒
การอบรมหัวข้อ “Magic Pattern” งบประมาณ ๘,๑๖๔ บาท (แปดพันหนึ่งร้อยหกสิบสี่บาทถ้วน)
วัตถุประสงค์ของโครงการเพื่อเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรสายวิชาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
โดยมีกลุ่มเป้าหมายเป็นบุคลากรสายวิชาการ สังกัดสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า จำนวน
๑๐ คน นั้น

ในการนี้ เพื่อให้การดำเนินงานของโครงการบรรลุวัตถุประสงค์และเป็นไปด้วยความ
เรียบร้อย จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา ดังนี้

๑. อนุมัติดำเนินงานโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
กิจกรรมที่ ๒ การอบรมหัวข้อ “Magic Pattern” ในวันพฤหัสบดี ที่ ๒๐ เมษายน
๒๕๖๖
๒. อนุมัติรายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการ กิจกรรมที่ ๒
๓. อนุมัติและลงนามคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานโครงการเสริมสร้างศักยภาพ
บุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ ๒ การอบรมหัวข้อ “Magic
Pattern”
๔. อนุมัติการจัดจ้างทำอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๑๐ คน x ๑ มื้อ x ๓๕ บาท)
เป็นเงิน ๓๕๐ บาท
๕. โปรดมอบผู้ช่วยศาสตราจารย์สรระนีย์ เต็มเปี่ยม เป็นผู้ยืมเงินทดรองราชการ จำนวน
๘,๑๖๔ บาท (แปดพันหนึ่งร้อยหกสิบสี่บาทถ้วน)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์อัชชา หัตถยานานนท์)
หัวหน้าสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
เพื่อโปรดพิจารณา

(นางสาวรุ่งฤทัย ราพิงจิต)
รองคณบดีฝ่ายบริหาร
๒๕ มี.ค. ๒๕๖๖

อนุมัติ ลงนามแล้ว

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จันทพร ไสตรไย้ม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
๒๗ มี.ค. ๒๕๖๖

โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีการเกษตรศาสตร์

กิจกรรมที่ ๒ การอบรมหัวข้อ "Magic Pattern"

วันพฤหัสบดี ที่ ๒๐ เมษายน ๒๕๖๖

ณ ห้อง ๕๔๓ และ ๕๔๔ อาคาร ๕ คณะเทคโนโลยีการเกษตรศาสตร์

วัน / เวลา	๐๘.๓๐ น. - ๐๙.๐๐ น.	๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.
๒๐ เมษายน ๒๕๖๖	ลงทะเบียน	การอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง "Magic Pattern" โดย คุณชัชวาลย์ พึ่งพระ อาจารย์เชี่ยวชาญพิเศษ

หมายเหตุ พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม เวลา ๑๐.๓๐ น. - ๑๐.๔๕ น.

รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
กิจกรรมที่ ๒ การอบรมหัวข้อ "Magic Pattern"
วันพฤหัสบดี ที่ ๒๐ เมษายน ๒๕๖๖ ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ลำดับที่	ชื่อ - นามสกุล	หมายเหตุ
๑	ผศ.อัชชา หัตถยานานนท์	
๒	ผศ.กฤตพร ชูเส้ง	
๓	ดร.สุวดี ประดับ	
๔	ดร.เกศทิพย์ กรี่เงิน	
๕	ผศ.ลักขณา จาตกานนท์	
๖	นายเกษรา ลาวงษา	
๗	ผศ.ประพาฬภรณ์ อีรมงคล	
๘	น.ส.มัลลิกา จงจิตต์	
๙	ผศ.สรราชนีย์ เต็มเปี่ยม	
๑๐	ผศ.ไตรถิภา พิชิตเดช	



คำสั่งคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ที่ ๘๘ / ๒๕๖๖

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
กิจกรรมที่ ๒ การอบรมหัวข้อ “Magic Pattern”

ตามที่คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับอนุมัติจัดสรร
เงินงบประมาณเงินรายได้ ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๖ โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรม
ศาสตร์ กิจกรรมที่ ๒ การอบรมหัวข้อ “Magic Pattern” ในวันที่พฤหัสบดี ที่ ๒๐ เมษายน ๒๕๖๖ ณ ห้อง
๕๔๓ และ ๕๔๔ ชั้น ๔ อาคาร ๕ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปด้วยความเรียบร้อย จึงขอแต่งตั้งคณะกรรมการดังต่อไปนี้

๑. คณะกรรมการอำนวยการ

๑.๑	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนาภ	โสทรโยม	คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
๑.๒	นางสาวรุ่งฤทัย	รำพึงจิต	รองคณบดีฝ่ายบริหาร
๑.๓	นายนพพร	สกุลยืนยงสุข	รองคณบดีฝ่ายวางแผน
๑.๔	นางสาวนীর	ดาวเจริญพร	รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย
๑.๕	ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต	อุปฐาก	รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา
๑.๖	นางสาวรติมา กานต์	ห้วยหงษ์ทอง	รักษาราชการแทนหัวหน้าสำนักงานคณบดี
๑.๗	นายฐิติ	โพพี	ผู้ช่วยคณบดี
๑.๘	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณนนท์	แดงสังวาลย์	ผู้ช่วยคณบดี
๑.๙	นางสาวมัลลิกา	จงจิตต์	ผู้ช่วยคณบดี
๑.๑๐	นายเกชา	ลาวงษา	ผู้ช่วยคณบดี

๒. คณะกรรมการดำเนินงาน

๒.๑	จัดทำโครงการและประสานงานโครงการ	
	นางสาวรุ่งฤทัย	รำพึงจิต
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์อัชชา	หัตยานานนท์
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์สรุชนี	เต็มเปี่ยม
	นางสาวกฤษณา	หนองปรือ
	นางสาวศิวาพร	ปานศรีนวล

/ ๒.๒ จัดทำหนังสือ...

๒.๒	จัดทำหนังสือเชิญวิทยากร	
	นางสาวกฤษณา	หนองปรือ
	นางสาวศิวาพร	ปานศรีนวล
๒.๓	บันทึกภาพและสื่อประชาสัมพันธ์	
	นางสาวณิชากานต์	กลับดี
	นางสาวชนัญชิตา	สุจิตจุล
	นายประสิทธิ์	ดีโต้
	นางสาวพจนา	นาควัชระ
๒.๔	จัดทำเอกสารรายงานการอบรม	
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ประพาฬภรณ์	ธีรมงคล
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์สรรรชนี	เต็มเปี่ยม
	นางสาวพจนา	นาควัชระ
๒.๕	รับลงทะเบียนและแจกเอกสาร	
	นางสาวกฤษณา	หนองปรือ
	นางสาวพจนา	นาควัชระ
๒.๖	กรรมการจัดซื้อ / จัดจ้าง	
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์อัชชา	หัตยานานนท์
	ดร.เกศทิพย์	กรีเงิน
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์กฤตพร	ชูเส็ง
๒.๗	เจ้าหน้าที่การเงินและบัญชี	
	นางสาวรัตติกานต์	ห้วยหงษ์ทอง
	นางสาวปุณิกา	สุระดม
	นางสาวจิราภรณ์	แพรวพราย
	นางสาวยุภาวดี	กิจทวีพัฒน์
	นางสาวเกศินี	แซ่อึ้ง
	นางสาวพัชรภา	หอมชื่น
๒.๘	กรรมการตรวจรับพัสดุ	
	ดร.สุวดี	ประดับ
	นางสาวมัลลิกา	จงจิตต์
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ไตรถิภา	พิชิตเดช
๒.๙	บริการอาหารว่างและเครื่องดื่ม	
	นายเกษฯ	สาวงษา
	นางสาวพจนา	นาควัชระ

๒.๑๐ จัดเตรียมสถานที่

ผู้ช่วยศาสตราจารย์อัชชา	ทัตยานานนท์
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ประพาฬภรณ์	ธีรมงคล
นางสาวมัลลิกา	จงจิตต์

๒.๑๑ ประเมินผลโครงการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ลักขณา	จาดกานนท์
ผู้ช่วยศาสตราจารย์สรรรชนี	เต็มเปี่ยม

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ ๒๗ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

สั่ง ณ วันที่ ๒๗ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๖



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รณภพ ไสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โทร. ต่อ ๕๕๒๑
ที่ อภ ๖๖ / ๒๕๖๖ วันที่ ๒๐ เมษายน ๒๕๖๖

เรื่อง ขออนุมัติดำเนินงานโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
กิจกรรมที่ ๓ การอบรมหัวข้อ “พื้นฐานการจัดอาหารและไอเดียการสร้างเรื่องราวเพื่อเพิ่มมูลค่า
และการถ่ายภาพอาหารเพื่อการนำเสนอ”

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ตามที่คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ได้รับอนุมัติจัดสรรงบประมาณเงินรายได้ประจำปี
งบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ ๓
การอบรมหัวข้อ “พื้นฐานการจัดอาหารและไอเดียการสร้างเรื่องราวเพื่อเพิ่มมูลค่า และการถ่ายภาพอาหาร
เพื่อการนำเสนอ” งบประมาณ ๑๔,๖๓๖ บาท (หนึ่งหมื่นสี่พันหกร้อยสามสิบบาทถ้วน) วัตถุประสงค์ของ
โครงการเพื่อเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรสายวิชาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยมีกลุ่มเป้าหมาย
เป็นบุคลากรสายวิชาการ สังกัดสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ จำนวน ๑๙ คน นั้น

ในการนี้ เพื่อให้การดำเนินงานของโครงการบรรลุวัตถุประสงค์และเป็นไปด้วยความ
เรียบร้อย จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา ดังนี้

๑. อนุมัติดำเนินงานโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
กิจกรรมที่ ๓ การอบรมหัวข้อ “พื้นฐานการจัดอาหารและไอเดียการสร้างเรื่องราว เพื่อ
เพิ่มมูลค่า และการถ่ายภาพอาหารเพื่อการนำเสนอ” ในวันอังคาร ที่ ๒ พฤษภาคม
๒๕๖๖
๒. อนุมัติรายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการ กิจกรรมที่ ๓
๓. อนุมัติและลงนามคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานโครงการเสริมสร้างศักยภาพ
บุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ ๓ การอบรมหัวข้อ “พื้นฐานการ
จัดอาหารและไอเดียการสร้างเรื่องราวเพื่อเพิ่มมูลค่า และการถ่ายภาพอาหารเพื่อการ
นำเสนอ”
๔. อนุมัติการจัดจ้างทำอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๒๑ คน x ๒ มื้อ x ๓๕ บาท)
เป็นเงิน ๑,๔๗๐ บาท
๕. อนุมัติการจัดจ้างทำอาหารกลางวัน (๒๑ คน x ๑ มื้อ x ๑๕๐ บาท)
เป็นเงิน ๓,๑๕๐ บาท
๖. โปรดมอบนางสาววรรร ป้อมเย็น เป็นผู้ยืมเงินทรงราชการ จำนวน ๑๔,๖๓๖ บาท
(หนึ่งหมื่นสี่พันหกร้อยสามสิบบาทถ้วน)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(ดร.ปรศนีย์ ทับใบแยม)

หัวหน้าสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
เพื่อโปรดพิจารณา



(นางสาวรุ่งกัญญา รำพึงจิต)

รองคณบดีฝ่ายบริหาร

20 เม.ย. 2566

อนุมัติ + ลงนามแล้ว



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รณภพ โสทรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

๒๑ เม.ย. ๒๕๖๖

โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีการเกษตร
 กิจกรรมที่ ๓ การอบรมหัวข้อ "พื้นฐานการจัดอาหารและไอเดียการสร้างเรื่องราวดูเพิ่มมูลค่า และการถ่ายภาพอาหารเพื่อการนำเสนอ"
 วันอังคาร ที่ ๒ พฤษภาคม ๒๕๖๖
 ณ ห้อง ๑๓๐๕ ชั้น ๓ อาคารโอดีเวซ คณะเทคโนโลยีการเกษตร

วัน / เวลา	๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.
๒ พ.ค. ๒๕๖๖	ลงทะเบียน	"พื้นฐานการจัดอาหารและไอเดียการสร้างเรื่องราวดูเพิ่มมูลค่า และการถ่ายภาพอาหารเพื่อการนำเสนอ" โดย คุณเอกชัย แสงกาศนีย์ Founder Chunky Burger	"พื้นฐานการจัดอาหารและไอเดียการสร้างเรื่องราวดูเพิ่มมูลค่า และการถ่ายภาพอาหารเพื่อการนำเสนอ" โดย คุณณัฐภูมิ บัวหนู Food Styling instructor, Dusit Thani College
รายละเอียดเนื้อหาและรูปแบบ			

- หมายเหตุ ๑. พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม เวลา ๑๐.๓๐ - ๑๐.๕๕ น. และ เวลา ๑๔.๕๕ - ๑๕.๐๐ น.
 ๒. พักรับประทานอาหารกลางวัน เวลา ๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.

รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
กิจกรรมที่ ๓ การอบรมหัวข้อ "พื้นฐานการจัดอาหารและไอเดียการสร้างเรื่องราวเพื่อเพิ่มมูลค่า
และการถ่ายภาพอาหารเพื่อการนำเสนอ"

วันอังคาร ที่ ๒ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ลำดับที่	ชื่อ - นามสกุล	หมายเหตุ
๑	ดร.ปรศนีย์ ทับบิเฒ่า	
๒	รศ.เจตนิพัทธ์ บุญสวัสดิ์	
๓	ผศ.สุพรรณิการ์ โกสุม	
๔	ผศ.เขาวลิต อุปฐาก	
๕	ผศ.นันทวัน ชมโฉม	
๖	ผศ.ว่าที่ ร.ต.จักรวาล ภู่เสมอ	
๗	นางสุดจิตร์ วรรณโชติ	
๘	น.ส.สุมภา เทิดขวัญชัย	
๙	น.ส.บุญยบุญช ภู่ระหงษ์	
๑๐	น.ส.วรลักษณ์ ป้อมน้อย	
๑๑	น.ส.เปรมระพี อูยมาวีร์หิรัญ	
๑๒	น.ส.วรรณร บ้อมเย็น	
๑๓	น.ส.สุธิดา กิจจาวรเสถียร	
๑๔	น.ส.จิราภัทร โอทอง	
๑๕	น.ส.ลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย	
๑๖	นายศิวกร ตลับนาค	
๑๗	นายจักรกฤษณ์ ทองคำ	
๑๘	นายอภิชา เชี่ยวเวช	
๑๙	น.ส.ฉัตรยา งามเลิศ	



คำสั่งคณะกรรมการเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ที่ ๑๐๓/ ๒๕๖๖

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
กิจกรรมที่ ๓ การอบรมหัวข้อ “พื้นฐานการจัดอาหารและไอเดียการสร้างเรื่องราวเพื่อเพิ่มมูลค่า
และการถ่ายภาพอาหารเพื่อการนำเสนอ”

ตามที่คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับอนุมัติจัดสรร
เงินงบประมาณเงินรายได้ ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๖ โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรม
ศาสตร์ กิจกรรมที่ ๓ การอบรมหัวข้อ “พื้นฐานการจัดอาหารและไอเดียการสร้างเรื่องราวเพื่อเพิ่มมูลค่าและ
การถ่ายภาพอาหารเพื่อการนำเสนอ” ในวันอังคาร ที่ ๒ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ณ ห้อง ๑๓๐๕ ชั้น ๓ อาคาร
โชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เพื่อให้การดำเนินงาน
เป็นไปด้วยความเรียบร้อย จึงขอแต่งตั้งคณะกรรมการดังต่อไปนี้

๑. คณะกรรมการอำนวยการ

๑.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ	โสทรโยม	คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
๑.๒ นางสาวรุ่งฤทัย	รำพึงจิต	รองคณบดีฝ่ายบริหาร
๑.๓ นายนพพร	สกุลเย็นงสุข	รองคณบดีฝ่ายวางแผน
๑.๔ นางสาวนীর	ดาวเจริญพร	รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย
๑.๕ ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต	อุปฐาก	รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา
๑.๖ นางสาวรติมา กานต์	ห้วยหงษ์ทอง	รักษาราชการแทนหัวหน้าสำนักงานคณบดี
๑.๗ นายฐิติ	โพพี	ผู้ช่วยคณบดี
๑.๘ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณนนท	แดงสังวาลย์	ผู้ช่วยคณบดี
๑.๙ นางสาวมัลลิกา	จงจิตต์	ผู้ช่วยคณบดี
๑.๑๐ นายเกษ	ลาวงษา	ผู้ช่วยคณบดี

๒. คณะกรรมการดำเนินงาน

๒.๑ จัดทำโครงการและประสานงานโครงการ

นางสาวรุ่งฤทัย	รำพึงจิต
ดร.ปรีศนีย์	ทับใบแย้ม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต	อุปฐาก
ผู้ช่วยศาสตราจารย์สรราชนีย์	เต็มเบี่ยม
นางสาวสุมภา	เทิดขวัญชัย
นางสาววรลักษณ์	ป้อมน้อย

นางสาวพรพิชเนศ	สุวรรณโณ
นางสาวกฤษณา	หนองปรือ
นางสาวศิวาพร	ปานศรีนวล
๒.๒ จัดทำหนังสือเชิญวิทยากร	
นางสาวกฤษณา	หนองปรือ
นางสาวศิวาพร	ปานศรีนวล
๒.๓ บันทึกภาพและสื่อประชาสัมพันธ์	
นางสาวณิชากานต์	กลับดี
นางสาวชนัญชิตา	สุจิตจุล
นายประสิทธิ์	ดีโต้
๒.๔ จัดทำเอกสารรายงานการอบรม	
นางสาวลัดดาวัลย์	กลีนมาลัย
นางสาวพรพิชเนศ	สุวรรณโณ
๒.๕ รับลงทะเบียนและแจกเอกสาร	
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต.จักราวุธ	ภูเสม
นายจักรกฤษณ์	ทองคำ
๒.๖ กรรมการจัดซื้อ / จัดจ้าง	
นางสาววรลักษณ์	ป้อมน้อย
นางสาวสุธิตา	กิจจาวรเสถียร
นางสาววรรธ	ป้อมเย็น
๒.๗ เจ้าหน้าที่การเงินและบัญชี	
นางสาวรติมา กานต์	ห้วยหงษ์ทอง
นางสาวปุณิกา	สุระดม
นางสาวจิราภรณ์	แพรวพราย
นางสาวยุภาวดี	กิจทวีพัฒนา
นางสาวเกศินี	แช่อึ้ง
นางสาวพัชรภา	หอมชื่น
๒.๘ กรรมการตรวจรับพัสดุ	
รองศาสตราจารย์เจตนิพัทธ์	บุญยสวัสดิ์
ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุพรรณิการ์	โกสุ่ม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์นันทวัน	ชมโฉม
๒.๙ บริการอาหารว่างและเครื่องดื่ม	
นางสาวบุญยนุช	ภูระหงษ์
นางสาวจิราภัทร	โอทอง

นางสุจิรา	สวนบ่อแร่
๒.๑๐ จัดเตรียมสถานที่	
นางสาวเปรมระพี	อุยมาวีรหิรัญ
นายอภิชา	เชี่ยวชาญ
นายศิวกร	ตลับนาค
๒.๑๑ ประเมินผลโครงการ	
ผู้ช่วยศาสตราจารย์นันทวัน	ชมโฉม
นางสาวฉัตรยา	งามเลิศ
นางสาวพรพิชเนศ	สุวรรณโณ

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ ๒๑ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๖

สั่ง ณ วันที่ ๒๑ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๖



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชนภพ โสตร์โยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โทร. ต่อ ๕๖๕๒
ที่ คป ๐๒๓/๒๕๖๖ วันที่ ๒๑ เมษายน ๒๕๖๖

เรื่อง ขออนุมัติดำเนินงานโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
กิจกรรมที่ ๔ การอบรมหัวข้อ “การเสริมสร้างสมรรถนะครูยุคใหม่”

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ตามที่คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ได้รับอนุมัติจัดสรรงบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ ๔ การอบรมหัวข้อ “การเสริมสร้างสมรรถนะครูยุคใหม่” งบประมาณ ๗,๗๒๕ บาท (เจ็ดพันเจ็ดร้อยยี่สิบห้าบาทถ้วน) วัตถุประสงค์ของโครงการเพื่อเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรสายวิชาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยมีกลุ่มเป้าหมายเป็นบุคลากรสายวิชาการ สังกัดสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ จำนวน ๑๑ คน นั้น

ในการนี้ เพื่อให้การดำเนินงานของโครงการบรรลุวัตถุประสงค์และเป็นไปด้วยความเรียบร้อย จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา ดังนี้

๑. อนุมัติดำเนินงานโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ ๔ การอบรมหัวข้อ “การเสริมสร้างสมรรถนะครูยุคใหม่” ในวันอาทิตย์ ที่ ๗ พฤษภาคม ๒๕๖๖
๒. อนุมัติรายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการ กิจกรรมที่ ๔
๓. อนุมัติและลงนามคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ ๔ การอบรมหัวข้อ “การเสริมสร้างสมรรถนะครูยุคใหม่”
๔. อนุมัติการจัดจ้างทำอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๑๕ คน x ๒ มื้อ x ๓๕ บาท) เป็นเงิน ๑,๐๕๐ บาท
๕. อนุมัติการจัดจ้างทำอาหารกลางวัน (๑๕ คน x ๑ มื้อ x ๘๕ บาท) เป็นเงิน ๑,๒๗๕ บาท
๖. โปรดมอบนางสาวรุ่งฤทัย ไร่พิงจิต เป็นผู้ยืมเงินทรองราชการ จำนวน ๗,๗๒๕ บาท (เจ็ดพันเจ็ดร้อยยี่สิบห้าบาทถ้วน)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(นางสาวสุกัญญา จันทกุล)

หัวหน้าสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์

เรียน คณะบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
เพื่อโปรดพิจารณา



(นางสาวรุ่งฤทัย รำพึงจิต)
รองคณบดีฝ่ายบริหาร

21 เม.ย. 2566

อนุมัติ



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชนภพ ไสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
๒๘ เม.ย. ๒๕๖๖



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ... สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โทร.๕๖๕๒

ที่... คป. ๐๘๕/๒๕๖๖... วันที่... ๒๗ มีนาคม ๒๕๖๖

เรื่อง... ขอเปลี่ยนแปลงวันที่ในการจัดโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ตามที่ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ได้รับอนุมัติจัดสรรงบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ ๔ วันที่ ๙ พฤษภาคม ๒๕๖๖ การอบรมหัวข้อ “การเสริมสร้างสมรรถนะครูยุคใหม่” ซึ่งวิทยาการติดภารกิจส่วนตัวในวันดังกล่าว นั้น

ในการนี้ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ ขอเปลี่ยนแปลงวันในการจัดโครงการจากเดิมเป็นวันอาทิตย์ที่ ๗ พฤษภาคม ๒๕๖๖

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(นางสาวสุกัญญา จันทกุล)
หัวหน้าสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
เพื่อโปรดพิจารณา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชวลิต ดูปราก)

รักษาการแทนรองคณบดีฝ่ายบริหาร
๐๔ เม.ย. ๒๕๖๖

อนุมัติ + มอบตั้งเสนอ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อานภพ โสทรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
- ๔ เม.ย. ๒๕๖๖

เรียน คณบดี

คป. ขออนุมัติเปลี่ยนแปลง

วันที่ดำเนินการเสริมสร้างศักยภาพ

จากเดิม เป็นวันที่ ๙ พ.ค. ๖๖

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขออบ รวบรวม ดำเนินการ

รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
กิจกรรมที่ ๔ การอบรมหัวข้อ "การเสริมสร้างสมรรถนะครูยุคใหม่"
วันอาทิตย์ ที่ ๗ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ลำดับที่	ชื่อ - นามสกุล	หมายเหตุ
๑	นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล	
๒	น.ส.สุกัญญา จันทกุล	
๓	น.ส.อัมพวัน ยันเสน	
๔	นายกิตติ ยอดอ่อน	
๕	นายศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ	
๖	นายขจร อิศราสุชีพ	
๗	นายอนุสรณ์ ใจทน	
๘	นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์	
๙	น.ส.นอร ดาเวริญพร	
๑๐	ดร.สุชีรา ผ่องใส	
๑๑	น.ส.รุ่งฤทัย รำพึงจิต	

โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีการเกษตร
กิจกรรมที่ ๔ การอบรมหัวข้อ "การเสริมสร้างสมรรถนะครูยุคใหม่"

วันอาทิตย์ ที่ ๗ พฤษภาคม ๒๕๖๖

ณ ห้องประชุมบัวชมพู ชั้น ๒ อาคารเรียนปัญญา คณะเทคโนโลยีการเกษตร

วัน / เวลา	๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.
๗ พ.ค. ๒๕๖๖	ลงทะเบียน	"การเสริมสร้างสมรรถนะครูยุคใหม่" โดย ศาสตราจารย์ ดร.อดงกลิต แทนอมทอง	"การเสริมสร้างสมรรถนะครูยุคใหม่" (ต่อ) โดย ศาสตราจารย์ ดร.อดงกลิต แทนอมทอง
บุคลากรเทคโนโลยีการเกษตร			

หมายเหตุ ๑. พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม เวลา ๑๐.๓๐ - ๑๐.๔๕ น. และ เวลา ๑๔.๔๕ - ๑๕.๐๐ น.

๒. พักรับประทานอาหารกลางวัน เวลา ๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.



คำสั่งคณะกรรมการเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ที่ ๑๑๑/ ๒๕๖๖

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
กิจกรรมที่ ๔ การอบรมหัวข้อ “การเสริมสร้างสมรรถนะครูยุคใหม่”

ตามที่คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับอนุมัติจัดสรร
เงินงบประมาณเงินรายได้ ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๖ โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรม
ศาสตร์ กิจกรรมที่ ๔ การอบรมหัวข้อ “การเสริมสร้างสมรรถนะครูยุคใหม่” ในวันอาทิตย์ ที่ ๗ พฤษภาคม
๒๕๖๖ ณ ห้องประชุมบัวชมพู ชั้น ๒ อาคารเรียนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัย
เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปด้วยความเรียบร้อย จึงขอแต่งตั้งคณะกรรมการ
ดังต่อไปนี้

๑. คณะกรรมการอำนวยการ

๑.๑	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ	โสตร์โยม	คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
๑.๒	นางสาวรุ่งฤทัย	รำพึงจิต	รองคณบดีฝ่ายบริหาร
๑.๓	นายนพพร	สกุลเย็นงสุข	รองคณบดีฝ่ายวางแผน
๑.๔	นางสาวนอร	ดาวเจริญพร	รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย
๑.๕	ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต	อุปฐมาก	รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา
๑.๖	นางสาวรติมากานต์	ห้วยหงษ์ทอง	รักษาราชการแทนหัวหน้าสำนักงานคณบดี
๑.๗	นายฐิติ	โพพี	ผู้ช่วยคณบดี
๑.๘	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณนนท์	แดงสังวาลย์	ผู้ช่วยคณบดี
๑.๙	นางสาวมัลลิกา	จงจิตต์	ผู้ช่วยคณบดี
๑.๑๐	นายเกษ	ลาวงษา	ผู้ช่วยคณบดี

๒. คณะกรรมการดำเนินงาน

๒.๑ จัดทำโครงการและประสานงานโครงการ

นางสาวสุกัญญา	จันทกุล
นางสาวรุ่งฤทัย	รำพึงจิต
นางสาวนอร	ดาวเจริญพร
ผู้ช่วยศาสตราจารย์สรราชันย์	เต็มเปี่ยม
ดร.สุชีรา	ผ่องใส
นายศุภสิทธิ์	วราศิลป์

/ นางสาว...

- | | |
|-----------------------------------|----------------|
| นางสาวกฤษณา | หนองปรือ |
| นางสาวศิวาพร | ปานศรีนวล |
| นางสาวธนารีย์ | เทพสถิตย์ศิลป์ |
| ๒.๒ จัดทำหนังสือเชิญวิทยากร | |
| นางสาวกฤษณา | หนองปรือ |
| นางสาวศิวาพร | ปานศรีนวล |
| ๒.๓ บันทึกภาพและสื่อประชาสัมพันธ์ | |
| นางสาวณิกานต์ | กลับดี |
| นางสาวชญชิตา | สุจิตจุล |
| นายประสิทธิ์ | ดีไต้หวัน |
| ๒.๔ จัดทำเอกสารรายงานการอบรม | |
| นางสาวอัมพวัน | ยันแสน |
| นายศุภสิทธิ์ | วราศิลป์ |
| นางสาวธนารีย์ | เทพสถิตย์ศิลป์ |
| ๒.๕ รับลงทะเบียนและแจกเอกสาร | |
| นายศุภสิทธิ์ | วราศิลป์ |
| นางสาวธนารีย์ | เทพสถิตย์ศิลป์ |
| ๒.๖ กรรมการจัดซื้อ / จัดจ้าง | |
| ดร.สุชีรา | ผ่องใส |
| นายกิตติ | ยอดอ่อน |
| นางสาวชนิษฐา | พิพ่วนนอก |
| ๒.๗ เจ้าหน้าที่การเงินและบัญชี | |
| นางสาวรติமாகานต์ | ห้วยหงษ์ทอง |
| นางสาวปุกนิภา | สุระดม |
| นางสาวจิราภรณ์ | แพรวพราย |
| นางสาวยุภาวดี | กิจทวีพัฒน์ |
| นางสาวเกศินี | แซ่ฮ้าง |
| นางสาวพัชรภา | หอมชื่น |
| ๒.๘ กรรมการตรวจรับพัสดุ | |
| นายศักรินทร์ | หงส์รัตนารกิจ |
| นายขจร | อิสราสุขชีพ |
| นายศุภสิทธิ์ | วราศิลป์ |

๒.๙ บริการอาหารว่างและเครื่องดื่ม

นางสาวอัมพวัน	ยันแสน
นายศุภสิทธิ์	วราศิลป์
นางสาวธนารีย์	เทพสถิตย์ศิลป์

๒.๑๐ จัดเตรียมสถานที่

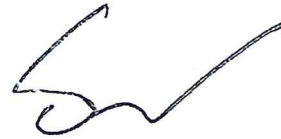
นางสาวสุกัญญา	จันทกุล
นายศุภสิทธิ์	วราศิลป์
นางสาวธนารีย์	เทพสถิตย์ศิลป์

๒.๑๑ ประเมินผลโครงการ

ดร.สุชีรา	ผ่องใส
นายศุภสิทธิ์	วราศิลป์

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ ๒๘ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๖

สั่ง ณ วันที่ ๒๘ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๖



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสทรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โทร. ต่อ ๕๑๕๒
ที่ ทอ.๐๗๕/๒๕๖๖ วันที่ ๘ พฤษภาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขออนุมัติดำเนินงานโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
กิจกรรมที่ ๕ การอบรมหัวข้อ “ทวนสอบการดูแลรักษาและซ่อมบำรุงเบื้องต้นเครื่องมือ
วิทยาศาสตร์”

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ตามที่คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ได้รับอนุมัติจัดสรรงบประมาณเงินรายได้ประจำปี
งบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ ๕
การอบรมหัวข้อ “ทวนสอบการดูแลรักษาและซ่อมบำรุงเบื้องต้นเครื่องมือวิทยาศาสตร์” งบประมาณ
๕,๑๕๐ บาท (ห้าพันหนึ่งร้อยห้าสิบบาทถ้วน) วัตถุประสงค์ของโครงการเพื่อเสริมสร้างศักยภาพบุคลากร
สายวิชาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยมีกลุ่มเป้าหมายเป็นบุคลากรสายวิชาการ สังกัดสาขาวิชา
เทคโนโลยีอาหาร จำนวน ๗ คน นั้น

ในการนี้ เพื่อให้การดำเนินงานของโครงการบรรลุวัตถุประสงค์และเป็นไปด้วยความ
เรียบร้อย จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา ดังนี้


๑. อนุมัติดำเนินงานโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
กิจกรรมที่ ๕ การอบรมหัวข้อ “ทวนสอบการดูแลรักษาและซ่อมบำรุงเบื้องต้น
เครื่องมือวิทยาศาสตร์” ในวันศุกร์ ที่ ๑๙ พฤษภาคม ๒๕๖๖
๒. อนุมัติรายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการ กิจกรรมที่ ๕
๓. อนุมัติและลงนามคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานโครงการเสริมสร้างศักยภาพ
บุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ ๕ การอบรมหัวข้อ “ทวนสอบการ
ดูแลรักษาและซ่อมบำรุงเบื้องต้นเครื่องมือวิทยาศาสตร์”
๔. อนุมัติการจัดจ้างทำอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๑๐ คน x ๑ มื้อ x ๓๕ บาท)
เป็นเงิน ๓๕๐ บาท
๕. โปรดมอบนางเกศรินทร์ เพ็ชรรัตน์ เป็นผู้ยืมเงินทดรองราชการ จำนวน ๕,๑๕๐ บาท
(ห้าพันหนึ่งร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

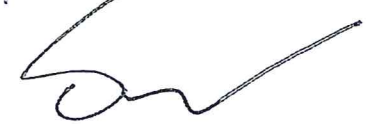

(นางเกศรินทร์ เพ็ชรรัตน์)

หัวหน้าสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
เพื่อโปรดพิจารณา


(นางสาวรุ่งฤทัย ราพิงจิต)
รองคณบดีฝ่ายบริหาร
๐ ๘ พ.ค. ๒๕๖๖

อนุมัติ + มอบตั้งเสนอ


(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนาภ โสทรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
๑๐ พ.ค. ๒๕๖๖



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๑๔๒

ที่ ทอ ๐๖๔ / ๒๕๖๖ วันที่ ๒๖ เมษายน ๒๕๖๖

เรื่อง ขอลเปลี่ยนแปลงวันที่ในการจัดโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ตามที่ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ได้รับอนุมัติจัดสรรงบประมาณรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ ๕ การอบรมหัวข้อ “ทวนสอบการดูแลรักษาและซ่อมบำรุงเบื้องต้นเครื่องมือวิทยาศาสตร์”

ในการนี้ สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร ขอลเปลี่ยนแปลงวันจัดโครงการจากเดิมวันที่ ๑๒ พฤษภาคม ๒๕๖๖ เป็นวันที่ ๑๙ พฤษภาคม ๒๕๖๖ เนื่องจากวันดังกล่าววิทยาการปฏิบัติภารกิจส่วนตัว

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

นางเกศรินทร์ เพ็ชรรัตน์
หัวหน้าสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
เพื่อโปรดพิจารณา

นางสาวรุ่งฤทัย ราพิงจิต)
รองคณบดีฝ่ายบริหาร
๒๖ เม.ย. ๒๕๖๖

อนุมัติ + มอบตั้งเสนอ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รณภพ โสทรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
๒๘ เม.ย. ๒๕๖๖

เรียน คุณลุง

ขอขออนุมัติเปลี่ยน งบลงจัด ในโครงการ
เสริมสร้าง ศักยภาพบุคลากร ๑ จากเดิม จัดที่
๑๒ เป็น วันที่ ๑๙ พ.ค ๒๕๖๖

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา ๒๕๖๖

อึ้งๆ ผณ. ดำเนินการ

รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
กิจกรรมที่ ๕ การอบรมหัวข้อ "ทวนสอบการดูแลรักษาและซ่อมบำรุงเบื้องต้นเครื่องมือวิทยาศาสตร์"
วันศุกร์ ที่ ๑๙ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ลำดับที่	ชื่อ - นามสกุล	หมายเหตุ
๑	นางเกศรินทร์ เพ็ชรรัตน์	
๒	ผศ.ดร.ธนาภ โสทรโยม	
๓	นายนพพร สกุลยืนยงสุข	
๔	ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร	
๕	ผศ.ดร.วรลักษณ์ ปัญญาธิพิงศ์	
๖	ดร.ศุภักษร มาแสวง	
๗	น.ส.ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง	



คำสั่งคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ที่ ๑๑๙ / ๒๕๖๖

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
กิจกรรมที่ ๕ การอบรมหัวข้อ “ทวนสอบการดูแลรักษาและซ่อมบำรุงเบื้องต้นเครื่องมือวิทยาศาสตร์”

ตามที่คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับอนุมัติจัดสรร
เงินงบประมาณเงินรายได้ ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๖ โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรม
ศาสตร์ กิจกรรมที่ ๕ การอบรมหัวข้อ “ทวนสอบการดูแลรักษาและซ่อมบำรุงเบื้องต้นเครื่องมือวิทยาศาสตร์”
ในวันศุกร์ ที่ ๑๙ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ณ ห้อง ๕๒๑ ชั้น ๒ อาคาร ๕ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปด้วยความเรียบร้อย จึงขอแต่งตั้ง
คณะกรรมการดังต่อไปนี้

๑. คณะกรรมการอำนวยการ

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

๒. คณะกรรมการดำเนินงาน

๒.๑ จัดทำโครงการและประสานงานโครงการ

นางเกศรินทร์	เพชรรัตน์
นางสาวรุ่งฤทัย	รำพึงจิต
ผู้ช่วยศาสตราจารย์สรระษณีย์	เต็มเปี่ยม
นางสาวกฤษณา	หนองปรือ
นางสาวศิวาพร	ปานศรีนวล
นางสาวสาวิณี	เพียรชำนาญ

๒.๒	จัดทำหนังสือเชิญวิทยากร	
	นางสาวกฤษณา	หนองปรือ
	นางสาวศิวาพร	ปานศรีนวล
๒.๓	บันทึกภาพและสื่อประชาสัมพันธ์	
	นางสาวณิกานต์	กล้วยดี
	นางสาวชนัญชิตา	สุจิตจุล
	นายประสิทธิ์	ดีไต้หวัน
๒.๔	จัดทำเอกสารรายงานการอบรม	
	นางสาวสาวิณี	เพ็ชรชำนาญ
๒.๕	รับลงทะเบียนและแจกเอกสาร	
	นางสาวดวงรัตน์	แช่ตั้ง
	นางสาวสาวิณี	เพ็ชรชำนาญ
๒.๖	กรรมการจัดซื้อ / จัดจ้าง	
	นางเกศรินทร์	เพ็ชรรัตน์
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้อมจิตต์	สุธีบุตร
	นางสาวชนัญชิตา	พิพจน์นอก
๒.๗	เจ้าหน้าที่การเงินและบัญชี	
	นางสาวรติมาภรณ์	ห้วยหงษ์ทอง
	นางสาวปุณิกา	สุระตม
	นางสาวจิราภรณ์	แพรวพราย
	นางสาวยุภาวดี	กิจทวีพัฒน์
	นางสาวเกศินี	แช่อึ้ง
	นางสาวพัชรภา	หอมชื่น
๒.๘	กรรมการตรวจรับพัสดุ	
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรลักษณ์	ปัญญาธิติพงศ์
	ดร.ศุภักษร	มาแสวง
	นางสาวดวงรัตน์	แช่ตั้ง
๒.๙	บริการอาหารว่างและเครื่องดื่ม	
	นางสาวสาวิณี	เพ็ชรชำนาญ
๒.๑๐	จัดเตรียมสถานที่	
	ดร.ศุภักษร	มาแสวง
	นางสาวสาวิณี	เพ็ชรชำนาญ

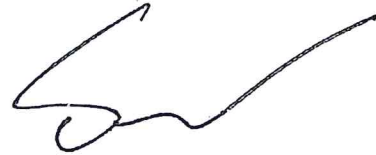
๒.๑๑ ประเมินผลโครงการ

นางสาวดวงรัตน์

แช่ตั้ง

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ ๑๐ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

สั่ง ณ วันที่ ๑๐ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๖



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รณภพ โสทรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โทร. ต่อ ๕๕๒๑
ที่ ออ ๑๑๘ / ๒๕๖๖ วันที่ ๙ พฤษภาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขออนุมัติดำเนินงานโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
กิจกรรมที่ ๖ การอบรมหัวข้อ “Platform and Content For Food Service Industry”

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ตามที่คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ได้รับอนุมัติจัดสรรงบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ ๒๕๖๖ โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ ๖ การอบรมหัวข้อ “Platform and Content For Food Service Industry” งบประมาณ ๘,๐๕๐ บาท (แปดพันห้าสิบบาทถ้วน) วัตถุประสงค์ของโครงการเพื่อเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรสาขาวิชาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยมีกลุ่มเป้าหมายเป็นบุคลากรสาขาวิชาการ สังกัดสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร จำนวน ๑๑ คน นั้น

ในการนี้ เพื่อให้การดำเนินงานของโครงการบรรลุวัตถุประสงค์และเป็นไปด้วยความเรียบร้อย จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา ดังนี้

๑. อนุมัติดำเนินงานโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ ๖ การอบรมหัวข้อ “Platform and Content For Food Service Industry” ในวันอังคาร ที่ ๑๖ พฤษภาคม ๒๕๖๖
๒. อนุมัติรายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการ กิจกรรมที่ ๖
๓. อนุมัติและลงนามคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ ๖ การอบรมหัวข้อ “Platform and Content For Food Service Industry”
๔. อนุมัติการจัดจ้างทำอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๑๓ คน x ๒ มื้อ x ๓๕ บาท) เป็นเงิน ๙๑๐ บาท
๕. อนุมัติการจัดจ้างทำอาหารกลางวัน (๑๒ คน x ๑ มื้อ x ๑๔๕ บาท) เป็นเงิน ๑,๗๔๐ บาท
๖. โปรดมอบนางสาวณิกานต์ กลับดี เป็นผู้ยืมเงินทตรงราชการ จำนวน ๘,๐๕๐ บาท (แปดพันห้าสิบบาทถ้วน)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ร้อยตรีเข็ม อภิภัทรวิโรดม)

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
เพื่อโปรดพิจารณา

ปฏิบัติหน้าที่แทนหัวหน้าสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร

อนุมัติ + มอบตั้งเสนอ

(นางสาวรุ่งฤทัย รำพึงจิต)
รองคณบดีฝ่ายบริหาร

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ ไสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
๑๐ พ.ค. ๒๕๖๖

รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
กิจกรรมที่ ๒ การอบรมหัวข้อ "Platform and Content For Food Service Industry"
วันอังคาร ที่ ๑๖ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ลำดับที่	ชื่อ - นามสกุล	หมายเหตุ
๑	รศ.ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์	
๒	น.ส.อินทิธมา หิรัญอักษรวงศ์	
๓	ผศ.ดร.ณนันท แดงสังวาลย์	
๔	ผศ.ปรัชญา แพมมงคล	
๕	ผศ.ดร.กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์	
๖	ผศ.นฤศร มังกรศิลา	
๗	ผศ.ว่าที่ ร.ต.เชม อภิภัทรวโรดม	
๘	น.ส.บุษยมาลี ถนนทิพย์	
๙	น.ส.ศศิธร ป้อมเชียงพิณ	
๑๐	น.ส.ณิชากานต์ กลับดี	
๑๑	ผศ.ศันสนีย์ ทิมทอง	

โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีการเกษตรศาสตร์
 กิจกรรมที่ ๖ การอบรมหัวข้อ "Platform and Content For Food Service Industry"

วันอังคาร ที่ ๑๖ พฤษภาคม ๒๕๖๖

ณ ห้องราชวัติ ชั้น ๒ อาคารใช้ติเวช คณะเทคโนโลยีการเกษตรศาสตร์

วัน / เวลา	๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.
๑๖ พ.ค. ๒๕๖๖	ลงทะเบียน	"Platform and Content For Food Service Industry" โดย คุณผกากาญจน์ ภูพุดตาล	"Platform and Content For Food Service Industry" โดย อาจารย์ปาริชาติ ช้วนรักธรรม
ผู้รับผิดชอบงานอาหารกลางวัน			

หมายเหตุ ๑. พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม เวลา ๑๐.๓๐ - ๑๐.๔๕ น. และ เวลา ๑๔.๔๕ - ๑๕.๐๐ น.

๒. พักรับประทานอาหารกลางวัน เวลา ๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.



คำสั่งคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ที่ ๑๑๗/ ๒๕๖๖

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
กิจกรรมที่ ๖ การอบรมหัวข้อ “Platform and Content For Food Service Industry”

ตามที่คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับอนุมัติจัดสรร
เงินงบประมาณเงินรายได้ ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๖ โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรม
ศาสตร์ กิจกรรมที่ ๖ การอบรมหัวข้อ “Platform and Content For Food Service Industry” ใน
วันอังคาร ที่ ๑๖ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ณ ห้องราชาวดี ชั้น ๒ อาคารโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปด้วยความเรียบร้อย จึงขอแต่งตั้ง
คณะกรรมการดังต่อไปนี้

๑. คณะกรรมการอำนวยการ

๑.๑	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ	โสทรโยม	คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
๑.๒	นางสาวรุ่งฤทัย	รำพึงจิต	รองคณบดีฝ่ายบริหาร
๑.๓	นายนพพร	สกุลเย็นงสุข	รองคณบดีฝ่ายวางแผน
๑.๔	นางสาวนীর	ดาวเจริญพร	รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย
๑.๕	ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต	อุปฐาก	รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา
๑.๖	นางสาวรติมา กานต์	ห้วยหงษ์ทอง	รักษาราชการแทนหัวหน้าสำนักงานคณบดี
๑.๗	นายฐิติ	โพพี	ผู้ช่วยคณบดี
๑.๘	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณนนท์	แดงสังวาลย์	ผู้ช่วยคณบดี
๑.๙	นางสาวมัลลิกา	จงจิตต์	ผู้ช่วยคณบดี
๑.๑๐	นายเกษ	ลาวงษา	ผู้ช่วยคณบดี

๒. คณะกรรมการดำเนินงาน

๒.๑ จัดทำโครงการและประสานงานโครงการ

นางสาวรุ่งฤทัย	รำพึงจิต
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กมลพิพัฒน์	ชนะสิทธิ์
นางสาวศศิธร	ป้อมเชียงใหม่
ผู้ช่วยศาสตราจารย์สรระชนีย์	เต็มเปี่ยม
นางสาวกฤษณา	หนองปรือ
นางสาวศิวาพร	ปานศรีนวล

/ ๒.๒ จัดทำ...

๒.๒	จัดทำหนังสือเชิญวิทยากร	
	นางสาวกฤษณา	หนองปรือ
	นางสาวศิวาพร	ปานศรีนวล
๒.๓	บันทึกภาพและสื่อประชาสัมพันธ์	
	นางสาวณิกานต์	กล้วยดี
	นางสาวชนัญชิตา	สุจิตจุล
	นายประสิทธิ์	ดีไต้หวัน
๒.๔	จัดทำเอกสารรายงานการอบรม	
	นางสาวศศิธร	ป้อมเชียงพิน
	นางสาวณิกานต์	กล้วยดี
	นางสาวภัทธีราภรณ์	อารีย์มิตร
๒.๕	รับลงทะเบียนและแจกเอกสาร	
	นางสาวณิกานต์	กล้วยดี
	นางสาวภัทธีราภรณ์	อารีย์มิตร
๒.๖	กรรมการจัดซื้อ / จัดจ้าง	
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต.เฉลิม	อภิภัทรวโรดม
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์นฤศร	มังกรศิลา
	นางสาวชนิษฐา	พิพ่วนนอก
๒.๗	เจ้าหน้าที่การเงินและบัญชี	
	นางสาวรติมาภรณ์	ห้วยหงษ์ทอง
	นางสาวปุณิกา	สุระดม
	นางสาวจิราภรณ์	แพรวพราย
	นางสาวยุภาวดี	กิจทวีพัฒนา
	นางสาวเกศินี	แซ่อึ้ง
	นางสาวพัชรภา	หอมชื่น
๒.๘	กรรมการตรวจรับพัสดุ	
	รองศาสตราจารย์ ดร.จอมขวัญ	สุวรรณรักษ์
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณนันท	แดงสังวาลย์
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศันสนีย์	ทิมทอง
๒.๙	บริการอาหารว่างและเครื่องดื่ม	
	นางสาวบุษยมาลี	ถนนทิพย์
	นางสาวศศิธร	ป้อมเชียงพิน
	นางสาวภัทธีราภรณ์	อารีย์มิตร

๒.๑๐ จัดเตรียมสถานที่

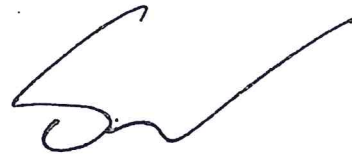
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กมลพิพัฒน์	ชนะสิทธิ์
นางสาวอินทร์ธิดา	หิรัญอัครวงศ์
นางสาวภัทธีราภรณ์	อารีย์มิตร

๒.๑๑ ประเมินผลโครงการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กมลพิพัฒน์	ชนะสิทธิ์
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต.เชม	อภิภัทรวโรดม

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ ๑๐ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

สั่ง ณ วันที่ ๑๐ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๖



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสทรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

