



รายงานผลการดำเนินงาน

งบประมาณเงินรายได้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

โครงการเสริมสร้างศักยภาพ บุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



ระหว่างเดือนมีนาคม - พฤษภาคม 2567

ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวชิรพยาบาล

เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300



02 665 3777 ต่อ 5220



www.hec.rmutp.ac.th



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

คำนำ

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เป็นสถาบันทางการศึกษาที่มีชื่อเสียงเป็นที่ยอมรับในด้านการผลิตบัณฑิตสายวิชาชีพที่มีคุณภาพ มีความเชี่ยวชาญด้านคหกรรมศาสตร์ ได้แก่ งานอาหารและโภชนาการ อุตสาหกรรมการบริการอาหาร เทคโนโลยีอาหาร ออกแบบแพคเกจและการจัดการสินค้า 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 การอบรมหัวข้อ “การพัฒนา Soft Skills เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน” ระหว่างวันที่ 18 – 19 มีนาคม 2567 ณ ห้องประชุมโชติเวช ชั้น 4 อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยมีบุคลากรสายสนับสนุนเข้าร่วมโครงการ จำนวน 48 คน

กิจกรรมที่ 2 การอบรมหัวข้อ “การออกแบบลวดลายผ้าด้วยเทคนิคการพิมพ์ดิจิทัล” ในวันที่ 3 เมษายน 2567 ณ ห้อง 642 – 643 อาคาร 6 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยมีบุคลากรสายวิชาการสังกัดสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้าเข้าร่วมโครงการ จำนวน 10 คน

กิจกรรมที่ 3 การอบรมหัวข้อ “ทักษะการดูแลใจเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร” ในวันที่ 23 เมษายน 2567 ณ ห้องราชวดี อาคารโชติเวช ชั้น 2 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยมีบุคลากรสายวิชาการสังกัดสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหารเข้าร่วมโครงการ จำนวน 10 คน

กิจกรรมที่ 4 การอบรมหัวข้อ “ทักษะการใช้และจัดเก็บเครื่องมือวิทยาศาสตร์ด้านเคมีวิเคราะห์” ในวันที่ 26 เมษายน 2567 ณ ห้องปฏิบัติการ 621 อาคาร 6 ชั้น 2 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยมีบุคลากรสายวิชาการสังกัดสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารเข้าร่วมโครงการ จำนวน 7 คน

กิจกรรมที่ 5 การอบรมหัวข้อ “การออกแบบของตกแต่งงานอาหารที่ใช้ในร้านอาหาร” ในวันที่ 26 เมษายน 2567 ณ ห้อง 1305 ชั้น 3 อาคารโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยมีบุคลากรสายวิชาการสังกัดสาขาวิชาอาหารและโภชนาการเข้าร่วมโครงการ จำนวน 19 คน

กิจกรรมที่ 6 การอบรมหัวข้อ “การออกแบบสื่อสร้างสรรค์เพื่องานคหกรรมศาสตร์” ในวันที่ 17 พฤษภาคม 2567 ณ ห้องประชุมบัวชมพู ชั้น 2 อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยมีบุคลากรสายวิชาการสังกัดสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารเข้าร่วมโครงการ จำนวน 12 คน

จากผลการดำเนินงานโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พบว่าบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์เกิดการเรียนรู้จากการอบรม สามารถนำองค์ความรู้มาใช้ในการทำงานร่วมกันอย่างมีประสิทธิภาพ อันจะช่วยขับเคลื่อนองค์กรให้ประสบความสำเร็จ และจากการประเมินผลตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ พบว่า สามารถดำเนินงานบรรลุเป้าหมายตามตัวชี้วัดของโครงการ สรุปได้ดังนี้

ตัวชี้วัด	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน
เชิงปริมาณ		
1. จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการ	106 คน	106 คน
เชิงคุณภาพ		
2. ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ	ร้อยละ 80	96
เชิงต้นทุน		
3. ค่าใช้จ่ายในการดำเนินโครงการ	100,000 บาท	100,000 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. ความสอดคล้องกับประเด็นยุทธศาสตร์	2
9. ความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์เชิงยุทธศาสตร์	2
10. ความสอดคล้องกับกลยุทธ์	2
11. หลักการและเหตุผล	2
12. วัตถุประสงค์	3
13. การบูรณาการองค์ความรู้ระหว่างสาขาวิชา	3
14. กลุ่มเป้าหมาย	3
15. ผู้เข้าร่วมโครงการ	4
16. วันและสถานที่ดำเนินโครงการ	4
17. การดำเนินโครงการ	4
18. แผนการเบิกจ่ายงบประมาณ	5
19. รายละเอียดงบประมาณที่ใช้ในการจัดโครงการ	6
20. ผลที่คาดว่าจะได้รับ (ต้องสอดคล้องกับวัตถุประสงค์โครงการ)	8
21. การประเมินผลโครงการ (ระบุผลการดำเนินโครงการ ตอบสนองดัชนีชี้วัด และค่าเป้าหมายข้อใด)	8
22. ข้อมูลผู้ประสานงานโครงการ	9

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ส่วนที่ 2 ผลการดำเนินงาน	
2.1 กิจกรรมที่ 1 การอบรมหัวข้อ “การพัฒนา Soft Skill เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน”	10
2.2 กิจกรรมที่ 2 การอบรมหัวข้อ “การออกแบบสวดลายผ้าด้วยเทคนิคการพิมพ์ดิจิทัล”	23
2.3 กิจกรรมที่ 3 การอบรมหัวข้อ “ทักษะการดูแลใจเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร”	29
2.4 กิจกรรมที่ 4 การอบรมหัวข้อ “ทักษะการใช้และจัดเก็บเครื่องมือวิทยาศาสตร์ด้านเคมีวิเคราะห์”	37
2.5 กิจกรรมที่ 5 การอบรมหัวข้อ “การออกแบบของตกแต่งจานอาหารที่ใช้ในร้านอาหาร”	40
2.6 กิจกรรมที่ 6 การอบรมหัวข้อ “การออกแบบสื่อสร้างสรรค์เพื่องานคหกรรมศาสตร์”	44
ส่วนที่ 3 สรุปผลการดำเนินงาน	
ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้เข้าร่วมโครงการ	49
ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	51
ความคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	62
ภาคผนวก	
- บันทึกข้อความขออนุมัติโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
- บันทึกข้อความขอปรับแผนโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
- บันทึกข้อความขออนุมัติดำเนินงานโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ 1	
- ตารางการอบรม กิจกรรมที่ 1	
- รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ 1	
- คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงาน : โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ 1	
- บันทึกข้อความขออนุมัติดำเนินงานโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ 2	
- ตารางการอบรม กิจกรรมที่ 2	
- รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ 2	

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/การสัมมนาทางวิชาการ หรือเชิงปฏิบัติการ	<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"/> งบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567
<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.....
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

- ข้อ 8 ผู้ประกอบการและวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมยุคใหม่
- ข้อ 11 ศักยภาพคนตลอดชีวิต
- ข้อ 12 การพัฒนาการเรียนรู้
- 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 ประตุการค้า 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. ความสอดคล้องกับประเด็นยุทธศาสตร์

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

9. ความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์เชิงยุทธศาสตร์

2.5 บุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญพร้อมก้าวทันการเปลี่ยนแปลง

10. ความสอดคล้องกับกลยุทธ์

1. Integrated Innovator มุ่งสร้างนวัตกรรมที่บูรณาการความรู้ & สร้างสรรค์งานแบบมืออาชีพ

11. หลักการและเหตุผล

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

ประสบความสำเร็จบรรลุตามวัตถุประสงค์/เป้าหมายที่กำหนดไว้ นั้น จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะเพื่อนำไปสู่ความสำเร็จในมิติต่าง ๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566 – 2570) จากสถานะของประเทศ และบริบทการเปลี่ยนแปลงต่าง 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 ซึ่งคณะได้ให้ความสำคัญในการพัฒนาองค์กรให้สอดคล้องกับนโยบายของมหาวิทยาลัยและนโยบายของประเทศ โดยเร่งพัฒนาทรัพยากรบุคคลทางการศึกษาทุกระดับให้มีประสิทธิภาพ เพื่อให้บุคลากรมีความเป็นมืออาชีพ ให้เป็นผู้ผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพ มีความรู้ความสามารถที่จะช่วยผลักดันวิสัยทัศน์การพัฒนาคณะให้ยืน 1 ด้านคหกรรมศาสตร์ เชี่ยวชาญนวัตกรรมสร้างสรรค์ เป็นที่พึ่งของสังคมฐานวิถีชีวิตใหม่ และให้ความสำคัญกับเป้าหมายการพัฒนาอย่างยั่งยืน ในการเสริมสร้างคุณภาพชีวิตที่ดีของบุคคลทุกกลุ่ม

12. วัตถุประสงค์

1. เพื่อเสริมสร้างศักยภาพด้านคหกรรมศาสตร์ของบุคลากรสายวิชาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
2. เพื่อเสริมสร้างศักยภาพในการปฏิบัติงานของบุคลากรสายสนับสนุน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

13. การบูรณาการองค์ความรู้ระหว่างสาขาวิชา

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

กิจกรรม	พ.ศ. 2566			พ.ศ. 2567								
	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.
2. การดำเนินงาน												
- การดำเนินโครงการ												
กิจกรรมที่ 1 ระหว่างวันที่ 18 - 19 มี.ค. 2567												
กิจกรรมที่ 2 วันที่ 3 เม.ย. 2567												
กิจกรรมที่ 3 วันที่ 23 เม.ย. 2567												
กิจกรรมที่ 4 วันที่ 26 เม.ย. 2567												
กิจกรรมที่ 5 วันที่ 26 เม.ย. 2567												
กิจกรรมที่ 6 วันที่ 17 พ.ค. 2567												
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.
							45,600	43,690	10,710			

(โปรดแนบแผนปฏิบัติราชการประจำปีหน้าที่ปรากฏชื่อโครงการด้วยเพื่อประกอบการอนุมัติดำเนินโครงการ)

แผนการเบิกจ่ายงบประมาณ

กิจกรรมที่ 1 เบิกจ่ายเดือนเมษายน จำนวน 45,600 บาท

กิจกรรมที่ 2 - 5 เบิกจ่ายเดือนพฤษภาคม จำนวน 43,690 บาท

กิจกรรมที่ 6 เบิกจ่ายเดือนมิถุนายน จำนวน 10,710 บาท

19. รายละเอียดงบประมาณที่ใช้ในการจัดโครงการ

งบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 งบรายจ่ายอื่น จำนวน 100,000 บาท (หนึ่งแสนบาทถ้วน) เพื่อเป็นค่าใช้จ่าย โดยมีเจ้าหน้าที่การเงินของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ตรวจสอบงบประมาณ ดังนี้

กิจกรรมที่ 1 การอบรมหัวข้อ “การพัฒนา Soft Skill เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน”

รวมงบประมาณ 45,600 บาท

ค่าตอบแทน	รวม 21,000 บาท
ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก (1 คน x 6 ชั่วโมง x 1,700 บาท)	10,200 บาท
ค่าตอบแทนวิทยากรภายใน (3 คน x 6 ชั่วโมง x 600 บาท)	10,800 บาท
ค่าใช้จ่าย	รวม 22,440 บาท
ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (51 คน x 4 มื้อ x 35 บาท)	7,140 บาท
ค่าอาหารกลางวัน (51 คน x 2 มื้อ x 150 บาท)	5,300 บาท
(วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน)	
ค่าวัสดุ	รวม 2,160 บาท
ค่าวัสดุสำนักงาน	2,160 บาท

กิจกรรมที่ 2 การอบรมหัวข้อ “การออกแบบลวดลายผ้าด้วยเทคนิคการพิมพ์ดิจิทัล”

รวมงบประมาณ 8,920 บาท

ค่าตอบแทน	รวม 7,200 บาท
ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก (2 คน x 3 ชั่วโมง x 1,200 บาท)	7,200 บาท
ค่าใช้จ่าย	รวม 1,200 บาท
ค่าอาหารกลางวัน (12 คน x 1 มื้อ x 100 บาท)	1,200 บาท
(วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน)	
ค่าวัสดุ	รวม 520 บาท
ค่าวัสดุฝึกอบรม	520 บาท

กิจกรรมที่ 3 การอบรมหัวข้อ “ทักษะการดูแลใจเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร”

รวมงบประมาณ 9,820 บาท

ค่าตอบแทน	รวม 7,200 บาท
ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก (1 คน x 6 ชั่วโมง x 1,200 บาท)	7,200 บาท
ค่าใช้จ่าย	รวม 1,820 บาท
ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (13 คน x 2 มื้อ x 35 บาท)	910 บาท
ค่าอาหารกลางวันและเครื่องดื่ม (13 คน x 1 มื้อ x 70 บาท)	910 บาท
(วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน)	
ค่าวัสดุ	รวม 800 บาท
ค่าวัสดุสำนักงาน	800 บาท

กิจกรรมที่ 4 การอบรมหัวข้อ “ทักษะการใช้และจัดเก็บเครื่องมือวิทยาศาสตร์ด้านเคมีวิเคราะห์”
รวมงบประมาณ 8,000 บาท

ค่าตอบแทน	รวม 7,200 บาท
ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก (1 คน x 6 ชั่วโมง x 1,200 บาท)	7,200 บาท
ค่าใช้จ่าย	รวม 800 บาท
ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (10 คน x 1 มื้อ x 30 บาท)	300 บาท
ค่าอาหารกลางวัน (10 คน x 1 มื้อ x 50 บาท) (วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน)	500 บาท

กิจกรรมที่ 5 การอบรมหัวข้อ “การออกแบบของตกแต่งงานอาหารที่ใช้ในร้านอาหาร”
รวมงบประมาณ 16,950 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)	1,470 บาท
ค่าอาหารกลางวัน (21 คน x 1 มื้อ x 150 บาท) (วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน)	3,150 บาท
ค่าวัสดุ	รวม 5,130 บาท
ค่าวัสดุฝึกอบรม	5,130 บาท

กิจกรรมที่ 6 การอบรมหัวข้อ “การออกแบบสื่อสร้างสรรค์เพื่องานคหกรรมศาสตร์”
รวมงบประมาณ 10,710 บาท

ค่าตอบแทน	รวม 7,200 บาท
ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก (1 คน x 6 ชั่วโมง x 1,200 บาท)	7,200 บาท
ค่าใช้จ่าย	รวม 3,080 บาท
ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (14 คน x 2 มื้อ x 35 บาท)	980 บาท
ค่าอาหารกลางวัน (14 คน x 1 มื้อ x 150 บาท) (วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน)	2,100 บาท
ค่าวัสดุ	รวม 430 บาท
ค่าวัสดุสำนักงาน	430 บาท

รวมงบประมาณทั้งสิ้น 100,000 บาท

หมายเหตุ ขอถัวจ่ายค่าใช้จ่ายทุกรายการ โดยเบิกจ่ายจริงตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด ไม่เกินงบประมาณที่ได้รับอนุมัติ

20. ผลที่คาดว่าจะได้รับ (ต้องสอดคล้องกับวัตถุประสงค์โครงการ)

20.1 ผลลัพธ์ขั้นปลายของโครงการ (Ultimate Outcome)

ผู้เข้าร่วมโครงการได้รับการพัฒนาศักยภาพด้านคหกรรมศาสตร์

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 ร้อยละของบุคลากรสายสนับสนุนที่มีความก้าวหน้า ในสายงานเพิ่มขึ้น	ร้อยละ	55

21.2 สอดคล้องกับตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

ตัวชี้วัดโครงการ	ค่าเป้าหมาย	
	หน่วยนับ	จำนวน
ร้อยละความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ	ร้อยละ	80

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

ผลผลิต: ผลงานการให้บริการวิชาการ

ดัชนีชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	
	หน่วยนับ	จำนวน
1. ผู้เข้ารับบริการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	ร้อยละ	86
2. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาการและวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ วิชาการ	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 กณผ. นับถัดจากวันที่ดำเนินโครงการเรียบร้อยแล้ว

22. 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. 2567 ตามแผนยุทธศาสตร์การพัฒนามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เพื่อการพัฒนาการจัดการศึกษาที่เน้นความเป็นเลิศทางวิชาการและความเชี่ยวชาญในวิชาชีพ ซึ่งมีผู้เข้าร่วมโครงการทั้งสิ้น จำนวน 106 คน โดยแบ่งการดำเนินงานเป็น 6 กิจกรรม ดังนี้

กิจกรรมที่ 1 อบรมหัวข้อ “การพัฒนา Soft Skill เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน” ระหว่างวันที่ 18 – 19 มีนาคม 2567 ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

กิจกรรมที่ 2 อบรมหัวข้อ “การออกแบบลวดลายผ้าด้วยเทคนิคการพิมพ์ดิจิทัล” วันที่ 3 เมษายน 2567 ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

กิจกรรมที่ 3 อบรมหัวข้อ “ทักษะการดูแลใจเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร” วันที่ 23 เมษายน 2567 ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

กิจกรรมที่ 4 อบรมหัวข้อ “ทักษะการใช้และจัดเก็บเครื่องมือวิทยาศาสตร์ด้านเคมีวิเคราะห์” วันที่ 26 เมษายน 2567 ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

กิจกรรมที่ 5 อบรมหัวข้อ “การออกแบบของตกแต่งงานอาหารที่ใช้ในร้านอาหาร” วันที่ 26 เมษายน 2567 ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

กิจกรรมที่ 6 อบรมหัวข้อ “การออกแบบสื่อสร้างสรรค์เพื่องานคหกรรมศาสตร์” วันที่ 17 พฤษภาคม 2567 ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

2.1 กิจกรรมที่ 1 การอบรมหัวข้อ “การพัฒนา Soft Skill เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน

การอบรมหัวข้อ “การพัฒนา Soft Skill เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน” ได้ดำเนินการจัดขึ้นระหว่างวันที่ 18 – 19 มีนาคม 2567 ณ ห้องประชุมโชติเวช ชั้น 4 อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ให้กับบุคลากรสายสนับสนุน จำนวน 48 คน โดยได้รับเกียรติจาก ดร.นเรศ กันธะวงค์ รองคณบดีฝ่ายบริหาร คณะศิลปศาสตร์ ว่าที่ร้อยตรีสรทรา เ齡งไพบูลย์ รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา คณะศิลปศาสตร์ นายการุณย์ ถนอมพิชัย นักวิชาการศึกษาปฏิบัติการ ฝ่ายกิจการนักศึกษา คณะศิลปศาสตร์ ว่าที่ร้อยตรีธีรพงษ์ ฐานะ นักวิชาการศึกษาปฏิบัติการ ฝ่ายกิจการนักศึกษา คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น และรองศาสตราจารย์ ดร.โอภาส กิจกำแหง คณบดีคณะบริหารธุรกิจ วิทยาลัยเทคโนโลยีสยาม เป็นวิทยากร โดยมีรายละเอียดต่อไปนี้

2.1.1 การพัฒนา Soft Skills ผู้การทำงานที่มีประสิทธิภาพ

Soft Skills เป็นทักษะที่สำคัญที่ช่วยให้บุคคลสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นอย่างมีประสิทธิภาพและประสบความสำเร็จในสถานการณ์ที่แตกต่างกันได้ การพัฒนา Soft Skills เป็นเรื่องสำคัญอย่างยิ่งในโลกธุรกิจและการทำงานทั่วไปในปัจจุบัน เนื่องจากการมี Soft Skills ที่ดีสามารถช่วยให้บุคคลสามารถทำงานร่วมกับทีมได้อย่างมีประสิทธิภาพ และเตรียมพร้อมกับสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว โดยการพัฒนา Soft Skills เป็นกระบวนการที่ต้องดำเนินการอย่างต่อเนื่อง และมีการสนับสนุนจากผู้บริหารและทีมงาน โดยมีรายละเอียดต่อไปนี้

2.1.1.1 ความแตกต่างระหว่าง Fixed Mindset และ Growth Mindset

ในยุคที่การเปลี่ยนแปลงเกิดขึ้นอย่างรวดเร็วและต่อเนื่อง บุคลากรของมหาวิทยาลัยจำเป็นต้องมีทัศนคติและแนวคิดที่สามารถปรับตัวและพัฒนาตนเองได้อย่างต่อเนื่อง แนวคิดเรื่อง Fixed Mindset และ Growth Mindset ซึ่งพัฒนาโดย Dr. Carol S. Dweck เป็นแนวทางหนึ่งที่จะช่วยให้เข้าใจและสามารถเปลี่ยนแปลงแนวคิดของตนเอง เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงานและการเรียนรู้ได้

1) Fixed Mindset เป็นแนวคิดที่เชื่อว่าความสามารถและความฉลาดเป็นสิ่งที่คงที่ ไม่สามารถเปลี่ยนแปลงหรือพัฒนาได้ โดยมีลักษณะดังนี้

1.1) เชื่อว่าความสามารถเป็นสิ่งที่เกิดมาแล้วมีอยู่ และไม่สามารถเปลี่ยนแปลงได้

1.2) กลัวความล้มเหลว และหลีกเลี่ยงการทำทนายใหม่ ๆ

1.3) ไม่ยอมรับคำวิจารณ์

1.4) ไม่ยอมรับความพยายาม เชื่อว่าหากต้องใช้ความพยายามมากแสดงว่าตนเองไม่มีความสามารถ

1.5) มองปัญหาเป็นอุปสรรค เมื่อพบปัญหามักรู้สึกท้อแท้และไม่พยายามหาทางแก้ไข

ผลกระทบของ Fixed Mindset ทำให้เป็นคนขาดแรงจูงใจในการพัฒนา และเรียนรู้ ขาดความมั่นใจในตนเอง และไม่สามารถรับมือกับการเปลี่ยนแปลงหรือความท้าทายได้ดี

2) Growth Mindset เป็นแนวคิดที่เชื่อว่าความสามารถและความฉลาดสามารถพัฒนาได้ด้วยความพยายาม การเรียนรู้ และการเผชิญหน้ากับความท้าทาย โดยมีลักษณะดังนี้

2.1) เชื่อในความสามารถในการพัฒนาและความฉลาดสามารถพัฒนาได้ผ่านการฝึกฝนและความพยายาม

2.2) ยอมรับความล้มเหลวเป็นบทเรียนและมองว่าเป็นโอกาสในการเรียนรู้และปรับปรุง

2.3) ยอมรับคำวิจารณ์อย่างสร้างสรรค์และมองว่าเป็นข้อมูลที่มีค่าในการพัฒนา

2.4) มีความพยายามสูง เชื่อว่าความพยายามเป็นปัจจัยสำคัญในการพัฒนาและประสบความสำเร็จ

2.5) มองปัญหาเป็นโอกาสในการเรียนรู้และพัฒนา
ผลกระทบของ Growth Mindset ส่งผลให้บุคคลมีแรงจูงใจในการเรียนรู้และพัฒนาอย่างต่อเนื่อง มีความมั่นใจในตนเองและสามารถเผชิญหน้ากับความท้าทาย ปรับตัวและรับมือกับการเปลี่ยนแปลงได้ดี

ตารางที่ 1 ความแตกต่างระหว่าง Fixed Mindset และ Growth Mindset

ลักษณะ	Fixed Mindset	Growth Mindset
ความเชื่อ	เชื่อว่าความฉลาด ความสามารถ และพรสวรรค์เป็นสิ่งที่ติดตัวมาตั้งแต่กำเนิด เปลี่ยนแปลงไม่ได้	เชื่อว่าความฉลาด ความสามารถ และพรสวรรค์สามารถพัฒนาและเปลี่ยนแปลงได้
เป้าหมาย	มุ่งเน้นไปที่การพิสูจน์ความสามารถของตนเอง หลีกเลี่ยงความล้มเหลว	มุ่งเน้นไปที่การเรียนรู้และพัฒนาตนเอง ไม่กลัวความล้มเหลว
การเผชิญกับอุปสรรค	ยอมแพ้อดใจเมื่อเจออุปสรรค	มองอุปสรรคเป็นโอกาสในการเรียนรู้และพัฒนา
การรับคำติชม	มองคำติชมเป็นการโจมตี รู้สึกเสียใจและโกรธ	มองคำติชมเป็นโอกาสในการพัฒนาตนเอง รู้สึกขอบคุณ
แรงจูงใจ	แรงจูงใจมาจากภายนอก ต้องการคำชมและการยอมรับจากผู้อื่น	แรงจูงใจมาจากภายใน ต้องการเรียนรู้และพัฒนาตนเอง

2.1.1.2 Hard skills และ Soft skills

Hard Skills และ Soft Skills มีความสำคัญต่อการทำงานในสภาพแวดล้อมปัจจุบัน ทั้งสองประเภทของทักษะต้องได้รับการพัฒนาและเสริมสร้างอย่างต่อเนื่องเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงานและความสำเร็จในอาชีพการงาน การมีความสามารถทั้งในด้าน Hard Skills และ Soft Skills จะทำให้บุคลากรมีความพร้อมในการเผชิญกับความท้าทายและการเปลี่ยนแปลงในโลกการทำงานอย่างมั่นคง

1) Hard skills หรือ ทักษะด้านความรู้ คือทักษะที่เกี่ยวข้องกับความรู้และความสามารถเฉพาะทางที่จำเป็นในการทำงานในสาขาอาชีพใดสาขาอาชีพหนึ่ง ซึ่งสามารถวัดผลได้อย่างชัดเจน ตัวอย่างของ Hard Skills ได้แก่

1.1) ทักษะทางเทคนิค : การเขียนโปรแกรม การออกแบบกราฟฟิก การใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์

1.2) ทักษะทางภาษา : การพูด การเขียน การอ่าน การฟัง ภาษาต่างประเทศ

1.3) ทักษะทางวิชาการ : คณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์ เศรษฐศาสตร์

1.4) ทักษะเฉพาะทาง : การบัญชี กฎหมาย การแพทย์

2) Soft skills หรือ ทักษะทางสังคม คือทักษะที่เกี่ยวข้องกับบุคลิกภาพ ความสามารถในการสื่อสาร และการทำงานร่วมกับผู้อื่น ซึ่งมีก่อดผลได้ยากกว่า Hard Skills ตัวอย่างของ Soft Skills ได้แก่

2.1) ทักษะการสื่อสาร : การพูด การเขียน การฟัง การนำเสนอ

2.2) ทักษะการทำงานเป็นทีม : การทำงานร่วมกัน การช่วยเหลือผู้อื่น การแก้ไขความขัดแย้ง

2.3) ทักษะการแก้ปัญหา : การวิเคราะห์ปัญหา การคิดสร้างสรรค์ การตัดสินใจ

2.4) ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล : การสร้างความสัมพันธ์ที่ดี การเข้าใจผู้อื่น การเอาใจใส่

2.5) ทักษะการเรียนรู้: การเรียนรู้สิ่งใหม่ การปรับตัว การคิดวิเคราะห์

ตารางที่ 2 ความแตกต่างระหว่าง Hard skills และ Soft skills

ลักษณะ	Hard skills	Soft skills
ความหมาย	ทักษะที่เกี่ยวข้องกับความรู้และความสามารถเฉพาะทาง	ทักษะที่เกี่ยวข้องกับบุคลิกภาพ ความสามารถในการสื่อสาร และการทำงานร่วมกับผู้อื่น
ตัวอย่าง	การเขียนโปรแกรม การออกแบบกราฟฟิก การใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์	ทักษะการสื่อสาร ทักษะการทำงานเป็นทีม ทักษะการแก้ปัญหา ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล ทักษะการเรียนรู้
การวัดผล	มักวัดผลได้อย่างชัดเจน	มักวัดผลได้ยาก
การเรียนรู้	มักเรียนรู้ได้จากระบบการศึกษา และการฝึกอบรม	มักเรียนรู้จากประสบการณ์ การฝึกฝน และการสังเกต
การนำไปใช้	มักใช้ในงานเฉพาะทาง	มักใช้ได้หลายสถานการณ์

2.1.1.3 ประเภทของ Soft Skills

- 1) การสื่อสาร (Communication) การสื่อสารที่ชัดเจนและเป็นระเบียบเป็นสิ่งสำคัญในการทำงาน ช่วยให้สามารถสื่อสารได้ถูกต้องและเข้าใจกันเป็นอย่างดี
- 2) การทำงานร่วมกับผู้อื่น (Teamwork) การทำงานร่วมกับผู้อื่นในทีมอย่างมีประสิทธิภาพ การเรียนรู้จากและสนับสนุนผู้อื่น
- 3) การแก้ไขปัญหา (Problem Solving) ความสามารถในการตีความและแก้ไขปัญหาอย่างมีประสิทธิภาพ ทำให้สามารถรับมือกับสถานการณ์ที่ซับซ้อนได้
- 4) การนำเสนอ (Presentation Skills) ความสามารถในการนำเสนอข้อมูลให้กับผู้อื่นอย่างชัดเจนและน่าสนใจ
- 5) การเรียนรู้และการปรับตัว (Adaptability) การปรับตัวกับสถานการณ์และการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นอย่างรวดเร็ว
- 6) การคิดเชิงวิเคราะห์ และการตัดสินใจ (Analytical Thinking and Decision Making) การใช้ข้อมูลและข้อมูลเชิงลึกเพื่อตัดสินใจอย่างมีเหตุผล
- 7) การเชื่อมโยงระหว่างบุคคล (Interpersonal Skills) ความสามารถในการสร้างความสัมพันธ์ที่ดีกับคนรอบข้าง

2.1.1.4 การพัฒนา Soft Skills

Soft Skills เป็นทักษะที่สำคัญที่ช่วยให้บุคคลสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นอย่างมีประสิทธิภาพและประสบความสำเร็จในสถานการณ์ที่แตกต่างกันได้ การพัฒนา Soft Skills เป็นเรื่องสำคัญอย่างยิ่งในโลกธุรกิจและการทำงานทั่วไปในปัจจุบัน เนื่องจากการมี Soft Skills ที่ดีสามารถช่วยให้คุณทำงานร่วมกับทีมได้อย่างมีประสิทธิภาพ และเตรียมพร้อมกับสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว โดยการพัฒนา Soft Skills เป็นกระบวนการที่ต้องดำเนินการอย่างต่อเนื่องและมีการสนับสนุนจากผู้บริหารและทีมงาน โดยสามารถพัฒนาผ่านวิธีการดังต่อไปนี้

- 1) การอบรมและฝึกฝน โครงการอบรมและฝึกฝนเป็นวิธีที่ดีในการพัฒนา Soft Skills โดยมักจะให้โอกาสในการฝึกฝนทักษะต่าง ๆ ผ่านการจำลองสถานการณ์ต่าง ๆ และการสนับสนุนจากผู้เชี่ยวชาญในด้านนั้น ๆ
- 2) การเรียนรู้จากประสบการณ์ การมีประสบการณ์ในสถานการณ์ต่าง ๆ สามารถช่วยในการพัฒนา Soft Skills ได้อย่างมีประสิทธิภาพ เนื่องจากการเผชิญกับความท้าทายและการเรียนรู้จากประสบการณ์ที่ต่างกัน
- 3) การศึกษาแบบออนไลน์ การเรียนรู้ผ่านแหล่งข้อมูลออนไลน์ เช่น คอร์สออนไลน์ หรือวิดีโอบทความ สามารถช่วยในการพัฒนา Soft Skills ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2.1.2 การพัฒนา Soft Skills เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน

Soft Skills เป็นทักษะที่สำคัญที่ช่วยให้บุคคลสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นอย่างมีประสิทธิภาพและประสบความสำเร็จในสถานการณ์ที่แตกต่างกันได้ การพัฒนา Soft Skills เป็นเรื่องสำคัญอย่างยิ่งในโลกธุรกิจและการทำงานทั่วไปในปัจจุบัน เนื่องจากการมี Soft Skills ที่ดีสามารถช่วยให้บุคคลสามารถทำงานร่วมกับทีมได้อย่างมีประสิทธิภาพ และเตรียมพร้อมกับสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว โดยการพัฒนา Soft Skills เป็นกระบวนการที่ต้องดำเนินการอย่างต่อเนื่อง และมีการสนับสนุนจากผู้บริหารและทีมงาน

2.1.2.1 วัตถุประสงค์ของการพัฒนา Soft Skills

1) เพื่อเสริมสร้างความรู้และทักษะ เสริมสร้างความรู้และทักษะ Soft Skills ให้กับบุคลากรภายในองค์กร โดยการอบรมและฝึกฝนทักษะต่าง ๆ เพื่อเพิ่มความเข้าใจและความชำนาญในด้านที่สำคัญ เช่น การสื่อสาร การทำงานร่วมกับผู้อื่น การแก้ไขปัญหา เป็นต้น

2) เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน มุ่งเน้นเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงานของบุคลากร โดยการพัฒนา Soft Skills ที่เกี่ยวข้องกับงานและบทบาท เช่น การนำเสนอ การเชื่อมโยงระหว่างบุคคล การทำงานร่วมกับผู้อื่น ซึ่งช่วยเพิ่มความสามารถในการทำงานอย่างมีประสิทธิภาพและเติบโตไปพร้อมกับองค์กร

3) เพื่อสร้างสภาพแวดล้อมที่เติบโตและพัฒนาได้ การพัฒนา Soft Skills ไม่เพียงแต่เสริมสร้างความเชี่ยวชาญและความสามารถในการทำงาน แต่ยังสร้างสภาพแวดล้อมในองค์กรที่เติบโตและพัฒนาได้ตามเวลา ทำให้องค์กรมีความยืดหยุ่นและสามารถรับมือกับสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงได้อย่างมีประสิทธิภาพ 4) เพื่อส่งเสริมการเรียนรู้และการพัฒนาต่อเนื่อง

ส่งเสริมการเรียนรู้และการพัฒนาต่อเนื่องของบุคลากรในองค์กร โดยเสริมสร้างความตั้งใจในการเรียนรู้และพัฒนาทักษะใหม่ ๆ เพื่อการเติบโตและความก้าวหน้าทั้งของบุคลากรและขององค์กรในระยะยาว

2.1.2.2 Soft skills ที่สำคัญในการพัฒนา และเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน

1) Soft skills ความสามารถด้านอารมณ์ การอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคม และการพัฒนาตนเอง ซึ่งมีความเกี่ยวข้องกับสติปัญญาแต่ละด้าน ยกตัวอย่างเช่น

1.1) EQ (Emotional Quotient) ความฉลาดทางอารมณ์ สามารถควบคุมหรือยับยั้งการแสดงออกได้เหมาะสมกับสถานการณ์ เข้าใจความรู้สึกตนเองและผู้อื่น

1.2) AQ (Adversity Quotient) ความฉลาดในการแก้ไขปัญหา สามารถเผชิญหน้ากับปัญหาและหาทางแก้ไข ควบคุมสถานการณ์และปรับตัวเข้ากับเหตุการณ์ที่ไม่คาดฝันได้ดี

1.3) CQ (Creativity Quotient) ความฉลาดในการริเริ่มสร้างสรรค์ มีจินตนาการที่ยืดหยุ่น ปรับเปลี่ยนประยุกต์แนวคิด และชอบหาวิธีการใหม่ ๆ

1.4) SQ (Social Quotient) ความฉลาดทางสังคม สามารถปรับตัวอยู่ร่วมกับผู้อื่น เห็นแก่ส่วนรวม ไม่เปรียบเทียบหรือกดดันคนอื่นให้ต่ำลง และเปิดใจยอมรับความแตกต่าง

2) Soft skills ที่จำเป็นในการทำงาน

2.1) Communication : ทักษะการสื่อสาร การฟัง พูด อ่าน และเขียน เป็นทักษะการสื่อสารที่จำเป็นในทุกสถานการณ์ ไม่จำกัดเพียงงานนำเสนอขายหรืองานบริการ ทักษะนี้สำคัญสำหรับการพูดคุยกับคนรอบข้าง ตอบข้อความหรืออีเมล นำเสนอผลงาน และประชุม การสื่อสารที่มีประสิทธิภาพช่วยลดข้อผิดพลาด ทำให้การสื่อสารกระชับและเข้าใจเร็วขึ้น การมีวาทศิลป์ยังช่วยสร้างความประทับใจให้คู่สนทนา การพัฒนาทักษะการสื่อสารสามารถทำได้ดังนี้

1. ฟังเรียงลำดับโครงสร้างการเล่าเรื่อง
2. เน้นใจความสำคัญของเรื่อง
3. ใช้ภาษาหรือคำพูดที่เข้าใจง่าย
4. ใช้ท่าทางประกอบการอธิบายเนื้อหาที่สำคัญอย่างพอดี
5. เลือกใช้ระดับภาษาที่เหมาะสมกับคู่สนทนา
6. ตั้งใจรับฟังอย่างเปิดใจและไม่อคติ
7. จับใจความสำคัญของผู้พูด

2.2) Time Management : ทักษะการบริหารจัดการเวลา การบริหารเวลาเพื่อให้บรรลุเป้าหมายในระยะเวลาที่กำหนดเป็นสิ่งสำคัญ การวางแผนและจัดการเวลาอย่างเหมาะสมสามารถทำได้ดังนี้

1. วางแผนเรียงลำดับความสำคัญหรือความเร่งด่วนของสิ่งที่ต้องทำ
2. กำหนดระยะเวลาที่จะทำให้สำเร็จในช่วงเวลาที่วางไว้
3. กำหนดเป้าหมาย (To-do list) เป็นรายวัน รายอาทิตย์ รายเดือน

2.3) Flexibility and Adaptability : ทักษะความยืดหยุ่นและปรับตัว ในปัจจุบัน นอกจากต้องปรับตัวให้ทันกับเทคโนโลยี ยังต้องรับมือกับปัจจัยสภาพแวดล้อมอื่น ๆ เช่น การปรับตัวเข้ากับสังคมและสถานการณ์เฉพาะหน้า ทักษะความยืดหยุ่นและการปรับตัวจะช่วยเผชิญกับการเปลี่ยนแปลงได้ การพัฒนาทักษะนี้สามารถทำได้ดังนี้

1. สังเกตบรรยากาศรอบตัว ท่าทาง น้ำเสียงของคนรอบข้าง
2. ปรับเปลี่ยนมุมมองความคิดที่จะแก้ไข
3. เปิดใจเรียนรู้สิ่งใหม่ ไม่ปิดกั้นตัวเองที่จะเปลี่ยนแปลง
4. ยอมรับความเสี่ยงและผลลัพธ์ที่เกิดขึ้น นำไปปรับใช้ในครั้งถัดไป

2.4) Teamwork and Collaboration : ทักษะการทำงานร่วมกับผู้อื่น ทักษะการทำงานร่วมกับผู้อื่นมีความสำคัญในการขับเคลื่อนเป้าหมายร่วมกันให้สำเร็จ การทำงานเป็นทีมช่วยแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและมุมมองใหม่ ๆ รวมถึงสามารถจัดการงานได้อย่างรวดเร็ว การพัฒนาทักษะนี้สามารถทำได้ดังนี้

1. วางเป้าหมายที่ชัดเจนร่วมกัน
2. ระดมความคิดหาวิธีการที่จะนำไปสู่เป้าหมายนั้น
3. กล้านำเสนอมุมมองและความคิดเห็นของตนเอง
4. หากความคิดของคนในทีมแตกต่างกัน ควรถามเหตุผลอย่างเปิดใจ
5. ช่วยเหลือ พัฒนา และแบ่งปันความรู้หรือกระบวนการคิดร่วมกัน

2.5) Analytic and Critical Thinking : ทักษะการคิดเชิงวิเคราะห์และเชิงวิพากษ์ การทำงานจำเป็นต้องศึกษาหาข้อมูลเพิ่มเติม ซึ่งข้อมูลที่มีอยู่อาจมีปริมาณมากจนยากต่อการวิเคราะห์และสรุป ทักษะการคิดเชิงวิเคราะห์และเชิงวิพากษ์ช่วยให้สามารถไตร่ตรองและพิจารณาข้อมูลอย่างรอบคอบ ลดการคล้อยตามโดยปราศจากการตรวจสอบข้อเท็จจริง นอกจากนี้ยังส่งเสริมความคิดสร้างสรรค์ในการหาวิธีการใหม่ ๆ และกล้าเสนอผลลัพธ์ที่แตกต่างออกไป การพัฒนาทักษะนี้สามารถทำได้ดังนี้

1. ฝึกกระบวนการคิดและการตั้งคำถามในสิ่งที่สงสัย
2. ค้นหาข้อมูลจากแหล่งข้อมูลที่น่าเชื่อถือ
3. สอบถามจากผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้าน เพื่อหา Key word สำคัญ
4. จับประเด็นและเรียบเรียงข้อมูล
5. ตีความข้อมูลด้วยเหตุและผล
6. ประเมินทางเลือกและวิธีแก้ไขต่าง ๆ เพื่อนำไปสู่คำตอบที่ถูกต้อง

ที่สุด

2.6) Decision Making : ทักษะการตัดสินใจ การตัดสินใจที่มีประสิทธิภาพและรวดเร็วเป็นสิ่งจำเป็น ไม่ว่าจะเป็นการจัดการงาน การแจกจ่ายรายละเอียดงานและมอบหมายให้สมาชิกในทีม หรือการทำงานที่ต้องแข่งขันกับเวลา การตัดสินใจทันท่วงทีจะช่วยให้การดำเนินงานราบรื่นและมีประสิทธิผล การพัฒนาทักษะการตัดสินใจสามารถทำได้ดังนี้

1. กำหนดขอบเขตของการตัดสินใจและพิจารณาผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย
2. ค้นหาทางเลือกต่าง ๆ
3. ประเมินความเสี่ยงและเปรียบเทียบข้อดีข้อเสียของแต่ละ

ทางเลือก

2.7) Creativity : ทักษะการคิดเชิงสร้างสรรค์ ความคิดสร้างสรรค์มีความจำเป็นและไม่ได้จำกัดเฉพาะบางอาชีพ เช่น นักเขียน ดีไซน์เนอร์ นักการตลาด หรืออาชีพที่เกี่ยวข้องกับความคิดสร้างสรรค์ ทักษะความคิดสร้างสรรค์หมายถึง การสร้างวิธีการใหม่ ๆ ที่ไม่เคยมีมาก่อน เพื่อแก้ไขปัญหาหรือพัฒนาสิ่งที่มีอยู่ให้ดียิ่งขึ้น แม้ว่าความคิดสร้างสรรค์อาจไม่ได้เกิดจากพรสวรรค์โดยธรรมชาติ แต่สามารถฝึกฝนได้ดังนี้

1. มีความอยากรู้อยากเห็น และทำความเข้าใจกับวิธีการเดิม
2. นำความรู้เดิมมาประยุกต์และต่อยอดให้เกิดแนวทางใหม่ ๆ

3. เปิดใจกับวิธีการใหม่ที่น่าไปสู่ผลลัพธ์ที่ดีกว่า

2.8) Complex Problem Solving : ทักษะการแก้ไขปัญหาที่มีความซับซ้อน ในยุคที่เครื่องมืออัจฉริยะมีบทบาทสำคัญ การแก้ปัญหาด้วยเทคโนโลยียังคงมีข้อจำกัด เครื่องมือเหล่านี้ไม่สามารถระบุวิธีแก้ไขที่ถูกต้องแม่นยำเสมอไป ดังนั้น ทักษะการมองภาพรวมเชิงระบบจึงกลายเป็นสิ่งสำคัญสำหรับการแก้ปัญหาที่ซับซ้อน การพัฒนาทักษะนี้สามารถทำได้ดังนี้

1. มองภาพรวมของปัญหา
2. สร้างความคิดเชิงระบบและตั้งคำถามเพื่อระบุปัญหาให้ชัดเจน
3. รวบรวมข้อมูลเพื่อหาความเชื่อมโยงปัจจัยใดที่เป็นสาเหตุของปัญหา
4. จัดลำดับความรุนแรงของปัจจัยที่ส่งผลกระทบ
5. คิดวิธีแก้ปัญหาหรือวิธีการที่พาเราไปสู่ผลลัพธ์ที่ต้องการ
6. ประเมินสถานการณ์และความเป็นไปได้ของทางเลือก

2.9) Curiosity and Lifelong Learning : ทักษะการใฝ่เรียนรู้ตลอดเวลา ทักษะการใฝ่เรียนรู้อย่างต่อเนื่องช่วยให้เราสามารถปรับตัว พัฒนา และเพิ่มพูนความรู้ใหม่ ๆ อยู่เสมอ การพัฒนาทักษะนี้สามารถทำได้ดังนี้

1. ตั้งเป้าหมายใหญ่ที่ต้องการจะพัฒนา
2. หาวิธีการไปสู่เป้าหมายนั้น
3. ค้นคว้าเพิ่มเติมและติดตามความรู้ใหม่ ๆ ในสายงาน
4. ลงมือทำอย่างสม่ำเสมอ

2.10) Negotiation and Persuasion : ทักษะการโน้มน้าวและต่อรอง กลยุทธ์ในการพูดเพื่อโน้มน้าวหรือต่อรองเป็นทักษะที่สามารถนำไปสู่ผลลัพธ์ที่ต้องการ ทักษะนี้สามารถใช้ในชีวิตประจำวัน เช่น การขอความช่วยเหลือ การนำเสนอ การติดต่อประสานงาน และการต่อรองสิ่งตอบแทน การพัฒนาทักษะนี้สามารถทำได้ดังนี้

1. ฟังประเด็นและความต้องการของอีกฝ่าย
2. ทำความเข้าใจข้อเสนอหรือข้อเรียกร้องนั้น คิดวิธีการตอบกลับ
3. นำเหตุผลมาโน้มน้าวความคิดของคู่สนทนา
4. สร้างบุคลิกเพื่อเสริมความมั่นใจ เช่น การวางตัว ท่าทาง น้ำเสียง

และคำพูด

5. ฝึกจำลองสถานการณ์ เพื่อเตรียมพร้อมวิธีการรับมือ

2.11) Leadership : ทักษะการเป็นผู้นำ การเป็นผู้นำที่ดีช่วยดึงศักยภาพของผู้ตาม ไม่จำกัดเฉพาะระดับหัวหน้า แต่ทุกคนสามารถเป็นผู้นำในสภาพแวดล้อมต่าง ๆ ผู้นำที่ดีควรมีความรับผิดชอบ สร้างความร่วมมือ และนำความคิดไปในทิศทางเดียวกันกับเป้าหมาย มีความยุติธรรม และเปิดใจรับฟังความคิดเห็น การพัฒนาทักษะการเป็นผู้นำสามารถทำได้ ดังนี้

1. มีเป้าหมาย
2. สร้างความไว้วางใจกับผู้อื่น
3. ชักนำให้เกิดความร่วมมือกัน ดึงจุดเด่นของผู้ตามมาออกมา
4. มีสติและการควบคุมการกระทำ พร้อมรับมือกับความกดดัน
5. กล้าที่จะลงมือทำในสิ่งที่ถูกต้องเหมาะสม

2.12) Positive Attitude : ทักษะการมีทัศนคติเชิงบวก ทัศนคติเชิงบวกสามารถปรับมุมมองความคิด มองว่าอุปสรรคเป็นเพียงบทเรียน ไม่ว่าจะเรื่องงานหรือเรื่องส่วนตัว รวมถึงช่วยเป็นพลังให้กับตนเองและคนรอบข้าง ช่วยคลายความกังวล พร้อมกล้าที่ออกไปหาโอกาส และการเรียนรู้ใหม่ ๆ การพัฒนาทักษะนี้สามารถทำได้ดังนี้

1. ปรับเปลี่ยนมุมมอง หาข้อดีของอุปสรรค และนำไปเป็นบทเรียน
2. มองการกระทำให้รอบด้านก่อนจะลงมือ
3. กล้าที่จะลงมือทำ หากเกิดความผิดพลาดมองว่าเป็นการเรียนรู้
4. เลือกที่จะอยู่ในสภาพแวดล้อมเชิงบวก
5. ฝึกพูดให้กำลังใจตัวเอง ให้คุณค่ากับตัวเอง หมั่นเรียนรู้และพัฒนา







2.2 กิจกรรมที่ 2 การอบรมหัวข้อ “การออกแบบลวดลายผ้าด้วยเทคนิคการพิมพ์ดิจิทัล”

การอบรมหัวข้อ “การออกแบบลวดลายผ้าด้วยเทคนิคการพิมพ์ดิจิทัล” ได้ดำเนินการจัดขึ้นในวันพุธ ที่ 3 เมษายน 2567 ณ ห้อง 642 และ 643 อาคาร 6 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ให้กับบุคลากรสายวิชาการสังกัดสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า จำนวน 10 คน โดยได้รับเกียรติจาก คุณชนตกร เพ็ญนวม และคุณกัญญาณปภา เพ็ญนวม ผู้เชี่ยวชาญด้านการออกแบบลวดลาย เป็นวิทยากร มาบรรยายในหัวข้อ “การออกแบบลวดลายผ้าด้วยเทคนิคการพิมพ์ดิจิทัล” ดังรายละเอียดต่อไปนี้

2.2.1 องค์ประกอบศิลป์

การจัดองค์ประกอบศิลป์ หรือ Composition คือ การนำ จุด เส้น สี แสง - เงา รูปร่าง รูปทรง น้ำหนักเข้ม - อ่อน พื้นที่ว่าง และพื้นผิว มาจัดวางรวมกันอย่างสมดุลตามหลักการจัดองค์ประกอบ เพื่อนำเสนอให้งานออกแบบสามารถสื่อสารให้กับผู้ชมได้ดีที่สุด รวมทั้งเป็นการนำเสนอคุณค่าของงานให้มากขึ้น โดยหลักการการจัดองค์ประกอบเหล่านี้สามารถใช้ได้กับงานออกแบบทุกประเภท ทั้งงานออกแบบทั่วไป ภาพประกอบ การ์ตูน แอนิเมชัน โมชันกราฟิก งานภาพถ่าย และอื่น ๆ

2.2.1.1 เอกภาพ (Unity) คือ ความสอดคล้องกลมกลืนกันเป็นหน่วยเดียวกัน ใช้ในการจัดระเบียบของรูปทรง จังหวะ สีลา เนื้อหาให้เกิดดุลยภาพ อารมณ์ ความรู้สึก มีความชัดเจน สื่อความหมายได้ง่ายและรวดเร็ว โดยสามารถนำเสนอเอกภาพออกได้เป็น 2 แบบ ดังนี้

1) เอกภาพของการแสดงออก คือ การจัดองค์ประกอบต่าง ๆ ให้เป็นไปในทิศทางเดียวกัน เพื่อนำเสนอและสื่อสารออกมาในสิ่งที่ต้องการ โดยมุ่งไปในเป้าหมายเดียวอย่างแน่วแน่ โดยการใช้องค์ประกอบให้มีความหมายที่ลือไปทางเดียวกัน

2) เอกภาพของรูปทรง คือ การจัดองค์ประกอบโดยนำเสนอแนวคิดออกมาผ่านการจัดวางอย่างเป็นระบบ ไม่ว่าจะเป็น จุด เส้น สี แสง-เงา รูปร่าง รูปทรง น้ำหนักเข้ม-อ่อน พื้นที่ว่าง หรือพื้นผิวก็ตาม โดยสามารถจัดวางได้เป็น 2 แบบ ดังนี้

2.1) การจัดวางแบบขัดแย้ง เป็นการจัดองค์ประกอบให้ขัดแย้งกันด้วยรูปร่าง ขนาด ทิศทางและที่ว่าง

2.2) การจัดวางแบบประสาน เป็นการจัดองค์ประกอบให้กลมกลืนแม้ว่าจะมีรูปร่าง ขนาดและทิศทางที่แตกต่างกัน นิยมใช้มากโดยการใส่สีในการประสานองค์ประกอบ หรือการทำซ้ำ

2.2.1.2 ความสมดุล (Balance) คือ ความเท่ากัน เสมอกัน มีน้ำหนักที่เท่ากัน มีความกลมกลืนพอเหมาะพอดีรวมถึงการถ่วงสมดุลของการขัดแย้ง และการนำส่วนประกอบศิลปะมาจัดให้เกิดน้ำหนักทั้งสองข้าง โดยแบ่งแยกความสมดุลเป็น 2 ประเภท ได้แก่

1) ความสมดุลแบบสมมาตร คือ ความสมดุลที่เกิดจากน้ำหนักที่เท่ากันทั้ง 2 ด้านซ้าย - ขวาของงาน โดยทั้ง 2 ด้านจะเหมือนกัน โดยแกนของน้ำหนักจะอยู่ที่กึ่งกลางของภาพ สามารถพบได้ง่ายตามงานสถาปัตยกรรม เช่น วัด พระราชวัง เป็นต้น ซึ่งความสมดุลแบบสมมาตรจะให้ความรู้สึกมั่นคง แต่ก็แข็งและบางครั้งก็ดูน่าเกรงขาม

2) ความสมดุลแบบอสมมาตร คือ ความสมดุลที่มนุษย์สร้างขึ้น เป็นความสมดุลที่ทั้ง 2 ด้านไม่เท่ากัน แต่จะรู้สึกเท่ากันได้ด้วยความรู้สึก แกนของงานจะเปลี่ยนไปตามภาพนั้น ๆ โดยสามารถใช้สี ระยะห่าง และตำแหน่งมาสร้างงานแบบนี้ได้

2.2.1.3 จังหวะ (Rhythm) คือ ช่วงความห่างและความสัมพันธ์ของการจัดองค์ประกอบ ที่นำมาวางให้ต่อเนื่องกัน มีความสม่ำเสมอและไม่สม่ำเสมอ ขนาดเล็กไปใหญ่ จากอ่อนไปสีแก่ จากพื้นผิวเรียบไปพื้นผิวหยาบ มีรูปทรงที่เหมือนกันและไม่เหมือนกันแต่ถูกจัดวางให้ต่อเนื่องกัน เป็นการซ้ำที่ก่อให้เกิดการเคลื่อนไหวและความสวยงามสามารถใช้องค์ประกอบได้หลาย ไม่ว่าจะเป็น สี เส้น รูปร่าง รูปทรง พื้นผิวรวมถึงระยะห่างด้วย

2.2.1.4 สัดส่วน (Proportion) คือ ความสัมพันธ์ของการจัดองค์ประกอบต่าง ๆ ที่เหมาะสม การจัดวางองค์ประกอบต่าง ๆ ให้สัมพันธ์กันไม่ว่าองค์ประกอบเหล่านั้นจะมีรูปร่าง รูปทรง สีและอื่น ๆ เป็นอย่างไรก็ตาม สัดส่วนสามารถแยกออกได้เป็น 2 แบบ ดังนี้

1) สัดส่วนตามมาตรฐาน สัดส่วนตามมาตรฐานคือสัดส่วนที่เมื่อแสดงออกมาแล้วเหมาะสม หรือสวยที่สุดในรูปแบบของสิ่งนั้นครับ ไม่ว่าจะเป็นคน สัตว์ พืช อาคาร หรืออะไรก็ตาม ในงานออกแบบที่เห็นได้ทั่วไป สัดส่วนมาตรฐานนั้นได้มาจาก Golden Ratio สัดส่วนทองคำที่ทำให้ทุกสิ่งสัมพันธ์กันได้และออกมาสวยที่สุด เป็นต้น

2) สัดส่วนตามความรู้สึก สัดส่วนตามความรู้สึกไม่มีอะไรตายตัว แต่มักเป็นการออกแบบตามวิถี หรือเอกลักษณ์ของคนบางกลุ่มในบางจังหวะของยุคสมัย โดยจะเน้นการสื่อถึงข้อความ สารที่ต้องการส่งออกไป อารมณ์ ความรู้สึกที่โดดเด่นออกมา สามารถพบได้ตามศิลปะประจำถิ่นต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นศิลปะของแอฟริกัน หรือศิลปะของกรีก - โรมัน

2.2.1.5 การเน้น (Emphasis) คือ การทำให้องค์ประกอบอย่างใดอย่างหนึ่งโดดเด่นออกมาท่ามกลางการจัดองค์ประกอบอื่น ๆ มากมาย เพื่อเป็นจุดรวมสายตา (Focal Point) ที่ใช้สื่อสารสิ่งที่ต้องการนำเสนอ โดยสามารถทำให้จุดนี้เด่นชัดขึ้นได้ด้วยขนาด สี หรือ พื้นผิว เพื่อให้เกิดเรื่องราวการนำเสนอขึ้น ๆ

2.2.1.6 เส้น (Line) คือ จุดที่ถูกนำมาต่อ ๆ กันเป็นจำนวนมากจนเกิดความยาวกลายเป็นเส้น ทำหน้าที่เป็นกรอบของรูปร่างต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นสี่เหลี่ยม วงกลม หلالเหลี่ยมและอื่น ๆ ทั้งยังสามารถใช้เส้นในการสื่อความหมายในการใช้งานแบบต่าง ๆ ได้ด้วย ขึ้นอยู่กับความต้องการ โดยเส้นจะมี 2 แบบหลัก ๆ ดังนี้

1) เส้นตรง ให้ความรู้สึกที่มั่นคง สามารถนำมาทำเป็นเส้นแนวตั้ง เส้นแนวตั้ง เส้นซิกแซก เส้นปะ โดยที่เส้นแต่ละแบบจะมีความหมายและจุดประสงค์ในการใช้ที่แตกต่างกันแล้วแต่การจัดองค์ประกอบของงานนั้น ๆ

2) เส้นโค้ง ให้ความรู้สึกที่นุ่มนวลกว่าเส้นตรง สามารถทำได้ทั้งเส้นโค้งเดียวหรือทำเป็นรูปร่างอย่างเส้นโค้งกันหอย รวมถึงสามารถทำเป็นเส้นโค้งจากการเขียนด้วยมือ ก็จะทำให้ความรู้สึกที่แตกต่างกันเช่นเดียวกับเส้นตรง

2.2.1.7 สี (Color) คือ สิ่งที่ใช้สื่อสารที่เห็นได้ง่ายที่สุด สีสามารถสื่ออารมณ์ได้หลายแบบและหลายมิติ สีสามารถแบ่งได้เป็น 2 วรรณะ คือ วรรณะร้อน และวรรณะเย็น สามารถทำได้หลากหลายวิธี แต่การใช้สีที่แตกต่างวรรณะกันทำให้สื่อสารออกมาได้ง่ายและเห็นชัดที่สุด นอกจากนั้นสียังเป็นสิ่งที่จะช่วยจัดระเบียบการจัดองค์ประกอบให้ประสานหรือแปลกแยกได้เช่นกัน

2.2.1.8 วัสดุ (Material) คือ พื้นผิวของตัวงานเป็นการจัดองค์ประกอบรวมที่ใช้สื่อสารอารมณ์ของสิ่งที่จะนำเสนอ สามารถสื่อสารถึงยุคสมัย สถานที่ หรือสถานการณ์ที่ตัวงานขึ้นนั้น ๆ ต้องการนำเสนอออกมา เป็นการสื่อสารทางอ้อมและทางตรง การใช้พื้นผิวเข้ามาช่วยทำให้งานโดดเด่นหรือกลมกลืนได้ด้วย มักพบได้ในงานสถาปัตยกรรม หรืองานประติมากรรมเป็นส่วนมาก

2.2.1.9 ทิศทาง (Direction) คือ ส่วนที่ใช้กำหนดเป้าหมายของการจัดองค์ประกอบเป็นส่วนเสริมที่ทำให้จุดเด่นของงานดูน่าสนใจมากขึ้นไปอีก เสริมให้ผู้เสพงานมองที่จุดรวมสายตาให้มากขึ้นและสนใจสิ่งรอบข้างให้น้อยลง ให้สื่อสารสารที่ต้องการนำเสนอได้ดีขึ้น

2.2.1.10 พื้นที่ว่าง (Space) คือ พื้นที่การเว้นว่างระหว่างองค์ประกอบกับองค์ประกอบด้วยกันเอง เป็นการใช้พื้นที่ว่างในการสื่อสารสารบางอย่าง การใช้พื้นที่ว่างมักใช้กับงานบางแบบ เช่น Minimalism ที่จะสื่อสารด้วยพื้นที่ว่าง มากกว่าการวางองค์ประกอบให้เต็มพื้นที่ของงาน รวมถึงพื้นที่ว่างยังทำให้การจัดองค์ประกอบมีระยะห่างทำให้งานเกิดความสัมพันธ์ด้วยตัวงานเอง

ทั้งหมดนี้การจัดองค์ประกอบศิลป์ เป็นการนำองค์ประกอบต่าง ๆ มาจัดวางในงานออกแบบ หรืองานประเภทอื่น ๆ เพื่อนำเสนอผลงานออกมาและสื่อสารไปได้อย่างตรงจุด เป็นการเพิ่มคุณค่าของงานด้วยเชิงศิลป์ อารมณ์ และความสวยงามให้มากขึ้น โดยอาศัยหลักการดังกล่าวเข้ามาช่วย แต่การเลือกใช้ก็ขึ้นอยู่กับความจำเป็นและประสบการณ์ ยิ่งฝึกใช้บ่อยก็จะเชี่ยวชาญ แต่ในบางลักษณะงานใช้เพียงข้อเดียวก็สามารถสื่อสารได้แล้ว ขึ้นอยู่กับความต้องการและความถนัดของแต่ละคน

2.2.2 การตกแต่งภาพด้วยโปรแกรม Photoshop

ลงมือปฏิบัติ การตกแต่งภาพด้วยโปรแกรม Photoshop โดยให้ผู้เข้าอบรมเรียนรู้เครื่องมือของโปรแกรมที่จำเป็น และฝึกตัดแต่งภาพ บุคคล สถานที่ สัตว์ สิ่งของ และย้ายภาพที่ผ่านการตัดพื้นหลังแล้วไปวางบนอีกภาพหนึ่ง เรียนรู้วิธีการปรับแต่งสีของภาพ และการวางตัวอักษรบนภาพ จากผลการอบรม พบว่า ผู้เข้าอบรมสามารถลงมือปฏิบัติและทำชิ้นงานออกมาได้ทันเวลาตามที่กำหนด ดังผลงานต่อไปนี้







2.3 กิจกรรมที่ 3 การอบรมหัวข้อ “ทักษะการดูแลใจเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร”

การอบรมหัวข้อ “ทักษะการดูแลใจเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร” ดำเนินการจัดขึ้นในวันอังคาร ที่ 23 เมษายน 2567 ณ ห้องราชวดี อาคารโชติเวช ชั้น 2 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ให้กับบุคลากรสายวิชาการสังกัดสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร จำนวน 10 คน โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภูริเดช พายุฤทธิ์ อาจารย์สาขาจิตวิทยาการปรึกษา ภาควิชาจิตวิทยา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง เป็นวิทยากร อบรมในหัวข้อ "ทักษะการดูแลใจเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร" ดังรายละเอียดต่อไปนี้

2.3.1 ทักษะการดูแลใจเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร

2.3.1.1 การดูแลตัวเอง รักตัวเอง Self-Care เป็นสิ่งที่ทุก ๆ คนต้องทำ แต่เมื่อเข้าสู่โลกของการทำงาน ด้วยภาระงานมากมาย ชีวิตที่ต้องแบกรับทุกเรื่อง จนบางครั้งหลายคนอาจจะหลงลืมในการดูแลตัวเอง

2.3.1.2 ดูแลตัวเอง ไม่ใช่เพียงเรื่องของสุขภาพอย่างเดียว แต่รวมถึงไปถึงทุกเรื่อง ทั้งความเครียด จิตใจ อารมณ์ สังคม สิ่งแวดล้อม ความคิด ศาสนา การเงิน ซึ่งล้วนเป็นส่วนหนึ่งของการดูแลตัวเองทั้งสิ้น ซึ่ง 5 ปีที่ผ่านมาผลสำรวจจาก Google Trends พบว่า มีคนค้นหาเรื่อง Self care มากขึ้นทุกปี เทรนด์ Self care เติบโตขึ้นเรื่อย ๆ ทั่วโลก สะท้อนให้เห็นว่า ทุกวันนี้คนหันกลับมาดูแลตัวเองมากขึ้น แล้วทุกคนรู้หรือไม่ว่า self-care ถือเป็นส่วนหนึ่งของการรักตัวเอง ที่จะช่วยให้งานปัง ชีวิตประสบความสำเร็จมากขึ้น

2.3.1.3 การดูแลตัวเอง คือ การที่กลับมาดูแลตัวเองในชีวิตประจำวันแม้งานจะยุ่งจนไม่มีเวลาดูแลตัวเอง หรือทำงานจนนอนไม่พอ แต่หากแบ่งเวลาเพียงไม่กี่นาทีต่อวันมาดูแลตัวเอง ให้เวลาแก่ตัวเองมากขึ้น นั่นก็เป็นวิธีการดูแลตัวเองได้ง่าย ๆ

2.3.2 ความสำคัญของ “Self-Care” ในปี 2024

2.3.2.1 ความเครียดมากขึ้น ปัจจุบันคนเรามีความเครียดสูงขึ้น อาจเกิดจากปัญหาเศรษฐกิจที่ส่งผลกระทบต่อผู้คนทั่วโลก หรือการเกิดเทคโนโลยีที่มีความเจริญก้าวหน้าอย่างรวดเร็วที่ส่งผลกระทบต่อการทำงานหรือการดำเนินชีวิตประจำวันทำให้ระดับความเครียดเพิ่มขึ้น

2.3.2.2 อยู่กับโทรศัพท์ คนโดยส่วนมากใช้เวลากับการเล่นโทรศัพท์มาก จนส่งผลกระทบต่อร่างกายและจิตใจ เช่น ส่งผลกระทบต่อสายตาในระยะยาวหรือสภาพจิตใจแย่

2.3.2.3 หลงลืมความสัมพันธ์ในโลกความเป็นจริง บางคนมีเพื่อนในโซเชียลตั้งมากมาย แต่ชีวิตจริงกลับเหงาอยู่ดี

2.3.2.4 ทำงานมากเกินไป บางคนทำงานมากเกินไป จนหลงลืมดูแลและใส่ใจตัวเอง ทั้งสภาพร่างกายและจิตใจ

2.3.2.5 โรคซึมเศร้าเพิ่มมากขึ้น คนไทยมีอัตราการป่วยเป็นโรคซึมเศร้าเพิ่มมากขึ้น อาจจะช่วยสภาพสังคมที่กดดันมากขึ้นทุกวัน ผศ. Paula Gill Lopez นักจิตวิทยาให้คำปรึกษาของ มหาวิทยาลัย Fairfield กล่าวว่า คนที่เป็นโรคซึมเศร้าและโรควิตกกังวลการดูแลตัวเองถือเป็นเรื่องที่มีความจำเป็นอย่างมาก เพราะ “การดูแลตัวเอง” คือการหันกลับมารักตัวเอง เห็นคุณค่าในตัวเอง เป็นตัวเองในเวอร์ชันที่ดีที่สุด มีสุขภาพร่างกายที่แข็งแรง มีสุขภาพใจที่เข้มแข็ง พาตัวเองไปพบเจอกับ คนที่มีทัศนคติในแง่บวกและมีจิตใจที่งดงาม พัฒนาตัวเองอยู่เสมอและวางแผนการเงินให้ตัวเองไม่เดือดร้อนการทำสิ่งเหล่านี้เป็นส่วนหนึ่งที่จะเยียวยาอาการซึมเศร้าและวิตกกังวลได้

2.3.3 เนื้อหาที่เกี่ยวข้อง Self-care 8 ด้านในการดูแลตัวเอง

2.3.3.1 การดูแลตัวเองด้านร่างกาย หลายคนคงคิดว่าการดูแลร่างกายของเราให้มีสุขภาพดี หรือการเติมพลังให้กับร่างกาย เช่น การนอนหลับให้เพียงพอ ออกกำลังกายเป็นประจำ ตรวจสุขภาพร่างกายประจำปีอย่างสม่ำเสมอ การรับประทานยาตามที่หมอสั่ง เป็นการดูแลตัวเองที่เพียงพอแล้ว แต่สำหรับเราไม่ใช่เพียงแค่นั้น แต่ยังหมายถึงการดูแลสุขภาพผิวหน้า ผิวตัว การดูแลผม การดูแลเรื่องความสวยงาม ความหล่อและกลิ่นตัวของตัวเองด้วย

2.3.3.2 การดูแลตัวเองด้านจิตใจ การดูแลใจตัวเองให้แข็งแรง การเพิ่มพลังทางใจ ให้กับตัวเอง อยู่กับคนที่มีความคิดในแง่บวก อ่านหนังสือ หรือดูซีรีส์ที่ทำให้คุณมีพลังใจเพิ่มมากยิ่งขึ้น

2.3.3.3 การดูแลตัวเองด้านสังคม สภาพแวดล้อมย่อมส่งผลอย่างมากกับชีวิตเรา การพาตัวเองไปอยู่สังคมที่ดี เลือกคบคนที่ดีจะนำพาให้คุณมีชีวิตที่ดีขึ้น ถ้าใครไม่ดีเราก็แค่ถอยออกมา

2.3.3.4 การดูแลตัวเองด้านอารมณ์ การรู้เท่าทันอารมณ์ตัวเอง ให้รู้ว่าตอนนี้เรารู้สึกอะไรอยู่ พยายามเป็นคนที่มีอารมณ์ดี ยิ้ม และร่าเริงแจ่มใสตลอดเวลา ถึงแม้ในความเป็นจริงเราจะมีอารมณ์ขุ่นมัวบ้างก็ตามหากโกรธก็รู้ว่าโกรธและรู้จักว่าจัดการกับสภาวะอารมณ์ของตัวเองได้ หากไม่สบายใจ ให้คุยกับคนที่คุณไว้วางใจได้ เช่น ครอบครัว หรือเพื่อน หรือลองปรึกษาจิตแพทย์ หรือนักจิตวิทยา

2.3.3.5 การดูแลตัวเองทางจิตวิญญาณ การมีที่ยึดเหนี่ยวทางจิตใจ มีสิ่งที่ตัวเองเคารพนับถือ เช่น ศาสนา หรือการรู้คุณค่าของความหมายของชีวิต ไม่ใช่เรื่องที่เหนือธรรมชาติหรือผี

2.3.3.6 การดูแลตัวเองทางความคิด การฝึกฝนและพัฒนาตัวเอง เรียนรู้สิ่งใหม่ ๆ อย่างสม่ำเสมอ เช่น การอ่านหนังสือ การหาความรู้รอบตัว ฟัง podcast อ่านข่าว ฯลฯ

2.3.3.7 การดูแลตัวเองทางสิ่งแวดล้อม การพาตัวเองไปอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดีหรือ การดูแลสิ่งรอบตัว เช่น การดูแลทั้งบริเวณภายในและภายนอกบ้าน การดูแลบ้านให้สะอาด การจัดระเบียบสิ่งของภายในบ้าน การปลูกต้นไม้ การจัดสวน ฯลฯ

2.3.3.8 การดูแลตัวเองทางการเงิน การรู้จักวางแผนการเงินของตัวเองอย่างรอบคอบ เพื่อไม่ทำให้ตัวเองเดือดร้อน อาจแบ่งเงินเป็นสัดส่วน เช่น แยกบัญชีไว้ 3 บัญชี บัญชีไว้ใช้ใน ชีวิตประจำวัน บัญชีค่าใช้จ่ายจำเป็นต่อเดือน เช่น ค่าโทรศัพท์ ค่าน้ำ ค่าไฟ ค่าผ่อนบ้าน ค่าผ่อนรถ บัญชีเก็บไว้ใช้จ่ายฉุกเฉิน หากเกิดเรื่องฉุกเฉินเราจะได้นำเงินส่วนนี้ออกมาใช้ โดยไม่ต้องรบกวนส่วน อื่นและนำเงินเก็บอีกส่วนหนึ่งไปลงทุนอาจจะ เล่นหุ้น ซื้อทอง ซื้อกองทุน เป็นต้น

2.3.4 องค์ประกอบของการบริหารจัดการตนเอง

จาก Harvard Business Review ในปี 2012 ได้แบ่ง Emotional Intelligence เป็น 12 องค์ประกอบ โดยในด้านการบริหารจัดการตนเอง (Self-management) นี้ มีองค์ประกอบ 4 ด้าน ดังนี้

2.3.4.1 Emotional control (การควบคุมอารมณ์) ณ ช่วงที่อารมณ์ไม่ดี สามารถ ควบคุมตนเอง หรือหยุดตัวเอง ไม่ให้แสดงออกถึงพฤติกรรมที่ไม่เหมาะสมได้

2.3.4.2 Adaptability (การปรับตัว) เมื่อเจอกับสถานการณ์ที่ไม่คาดคิด สามารถ ปรับตัวอย่างรวดเร็ว ไม่ยึดติดกับวิธีการเดิม ๆ หรือผลลัพธ์เดิม ๆ

2.3.4.3 Achievement orientation (การจดจ่อกับเป้าหมาย) ไม่ว่าจะเผชิญ เหตุการณ์อะไร ก็ยังจดจ่อกับเป้าหมาย ไม่ไหลไปกับสถานการณ์ โทษเหตุการณ์ต่าง ๆ แต่รับผิดชอบ ในการปรับแผนและลงมือทำ เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามที่ต้องการ

2.3.4.4 Positive outlook (การมองในมุมบวก) สามารถเห็นมุมบวกหรือสิ่งที่ได้ เรียนรู้ แม้จะเจอเหตุการณ์ร้าย ๆ ได้

2.3.5 เทคนิคในการบริหารจัดการตนเอง

2.3.5.1 การฝึกสติ เช่น นั่งสมาธิ เดินจงกรม เพื่อให้รู้เท่าทันตนเอง (มีการตระหนักรู้) รู้อารมณ์ตนเอง ณ ขณะต่างๆ และสามารถควบคุมตนเอง หรือหยุดตัวเอง ณ ช่วงที่อารมณ์ไม่ดี เช่น โกรธ เกลียด เป็นต้น ไม่ให้แสดงออกถึงพฤติกรรมที่ไม่ดี หรือระงับการพูด เช่น ไม่ด่าว่าผู้อื่น ไม่แสดง ท่าทางที่ไม่เหมาะสม

2.3.5.2 ถามตนเองว่าเป้าหมายของเราคืออะไร และเป้าหมายนี้สำคัญอย่างไร หาก เป้าหมายของเราชัดเจน จับต้องได้ สามารถวัดได้ และเป้าหมายนี้มีคุณค่าต่อชีวิตเรา จะทำให้เราไม่ ย่อท้อ แม้จะเจออุปสรรค เช่น เป้าหมายเรา คือ ทำงานให้บรรลุ KPI ที่ตั้งไว้ ความสำคัญ คือ เพื่อมี รายได้ดูแลครอบครัว ตอบแทนบุญคุณพ่อแม่ ให้ท่านภาคภูมิใจ เป็นต้น

2.3.5.3 การปรับเปลี่ยนความคิด ใช้คำว่า “ยังดีนะที่.....” เช่น เจ้านายให้ feedback ปรับความคิดเป็น ยังดีนะ ที่เจ้านายบอกให้รู้ว่าควรปรับเปลี่ยนตรงไหน

2.3.5.4 การขยับร่างกาย ร่างกายกับจิตใจ (ความรู้สึก) มีความสัมพันธ์ เช่น ตอนที่เรารู้สึกเศร้าหรือผิดหวัง ท่าทางมักเป็นท่า นั่งก้มหน้า คอตก การเปลี่ยนความรู้สึก สามารถเริ่มต้นได้ ที่ การปรับท่าทางของตนเอง เช่น ลูกขึ้นเดิน เยกหน้าขึ้น หรือไปออกกำลังกายก็จะช่วยให้รู้สึกดีขึ้น

2.3.6 ทักษะที่ควรมีในการทำงาน

นอกจาก Skill หรือทักษะในวิชาชีพของตนเองแล้ว ยังมีทักษะอีก 6 ด้านที่จะทำให้การทำงานของเราโดดเด่นไม่แพ้ใครในองค์กร ทั้งสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในธุรกิจของตนเองในฐานะผู้ประกอบการได้เช่นกัน ทักษะที่ว่านั้น ได้แก่

2.3.6.1 การบริหารจัดการตนเอง (Self-Management) การบริหารจัดการตนเองที่มีประสิทธิภาพเริ่มต้นจากความฉลาดทางอารมณ์ (Emotional Intelligence) คือ การที่เราสามารถทำความเข้าใจความคิด ความรู้สึกของตนเองและจัดการกับความคิดและความรู้สึกดังกล่าวได้อย่างสร้างสรรค์และมีความสุขในการดำเนินชีวิต การรู้จักความฉลาดทางอารมณ์ยังช่วยให้บุคคลสามารถพัฒนาและใช้ศักยภาพของตนเองในการทำงานและการดำเนินชีวิตได้อย่างเหมาะสม ตัวอย่างลักษณะของความฉลาดทางอารมณ์ ได้แก่

- 1) สามารถปรับตัวให้มีความยืดหยุ่นและเต็มใจที่จะปรับตนเองเมื่อเข้าสู่เงื่อนไขใหม่ๆ ในชีวิต
- 2) มีความตรงไปตรงมา ซื่อสัตย์ พร้อมทั้งจะยืนหยัดในสิทธิของตนเองและความถูกต้อง
- 3) สามารถรับรู้อารมณ์ เข้าใจความรู้สึกของตนเองและผู้อื่นได้อย่างชัดเจน
- 4) สามารถจัดการอารมณ์หรือรับมือกับความรู้สึกของตนเองและของผู้อื่น
- 5) สามารถแสดงออกทางอารมณ์ สื่อสารความรู้สึกของตนเองที่มีต่อผู้อื่นได้อย่างเหมาะสม
- 6) สามารถควบคุมอารมณ์ของตนเองได้ ลดความหุนหันพลันแล่น
- 7) สามารถจัดการกับความเครียดของตนเองได้ เป็นต้น

นอกจากความฉลาดทางอารมณ์แล้วการรับผิดชอบต่อสังคม (Social Responsibility) ก็เป็นค่านิยมพื้นฐานในการบริหารจัดการตนเอง เพราะจะช่วยบ่มเพาะความคิดและพฤติกรรมของตนเองให้ตระหนักถึงปัญหาของส่วนรวมและทำตนให้เป็นประโยชน์ต่อสังคมในฐานะที่เราเป็นส่วนหนึ่งของสังคมนั้น ๆ ไม่ว่าน้อง ๆ จะอยู่ในฐานะพนักงานขององค์กรหรือผู้ประกอบการเองก็ตาม

2.3.6.2 การบริหารความสัมพันธ์ (Relationship Management) ในการทำงานนั้น การสร้างความสัมพันธ์ที่ดีกับเพื่อนร่วมงานและเครือข่ายในสายอาชีพเดียวกันถือว่ามีค่าอย่างมาก เพราะเพื่อนร่วมงานที่อยู่ในองค์กรมาก่อนสามารถแบ่งปันประสบการณ์ ความรู้ที่ตรงกับสิ่งที่เราจะต้องทำ เราสามารถปรึกษา เรียนรู้วิธีการทำงานที่จะช่วยให้งานประสบความสำเร็จและขอความช่วยเหลือเมื่อเกิดปัญหาขึ้นได้ สิ่งที่เป็นแนวคิดพื้นฐานในการบริหารความสัมพันธ์ ได้แก่ การบริหารความหลากหลาย (Diversity Management) ผู้คนมีความหลากหลายในมิติที่แตกต่างกัน เช่น สัญชาติ ภาษา อายุ เพศ สถานภาพการสมรส ความพิการ ภูมิหลังการศึกษา ค่านิยม ศาสนา และภูมิหลังการทำงาน เป็นต้น

การรับรู้ว่ามีหลากหลายในองค์กรที่ทำงานจะทำให้เราเข้าใจความคิด และพฤติกรรมของผู้คนในองค์กรทำให้มีโอกาสในการสร้างความสัมพันธ์อันดีได้ง่ายขึ้น ในมุมมองของการเป็นเจ้าของธุรกิจ การประยุกต์ใช้ทักษะการบริหารความสัมพันธ์สามารถเป็นปัจจัยตัดสินความสำเร็จ และความล้มเหลวของธุรกิจได้ เช่น การสร้างและรักษาความสัมพันธ์กับลูกค้า คู่ค้า และพนักงาน เป็นต้น

2.3.6.3 การแก้ปัญหาเชิงระบบ (Systematic Problem Solving) ในการทำงานนั้น เราไม่สามารถหลีกเลี่ยงที่จะต้องเผชิญกับปัญหาบางอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังนั้นทักษะการแก้ปัญหาเชิงระบบ จะทำให้เรามองปัญหาออกและแก้ปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์

2.3.7 การฝึกคิดอย่างเป็นระบบจะนำไปสู่ทางออกของปัญหา

ซึ่งกระบวนการในการฝึกให้คิดอย่างเป็นระบบ มีขั้นตอนดังต่อไปนี้

2.3.7.1 ระบุปัญหาที่แท้จริง การระบุเหตุการณ์หรือสถานการณ์ซึ่งอาจเกิดขึ้นได้จริง หรือที่เราคิดว่าเป็นปัญหา โดยบรรยายเหตุการณ์ตามความเข้าใจ และพยายามมองในแง่มุมที่แตกต่าง กัน นอกจากนี้อาจใช้การตั้งคำถามเกี่ยวกับเหตุการณ์นั้นๆ เพื่อให้สามารถเข้าใจและระบุปัญหาที่แท้จริงได้แม่นยำยิ่งขึ้น

2.3.7.2 ทำความเข้าใจกับเหตุการณ์และระบุสาเหตุ การทำความเข้าใจกับเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นเพื่อให้เกิดความเข้าใจในสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไป ทั้งนี้ ต้องทำความเข้าใจความเป็นมาเป็นไป ของเหตุการณ์ โดยการเก็บข้อมูลที่ผ่านมา นำเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นมาเขียนความสัมพันธ์ในรูปแบบ แผนผัง หรือรูปภาพที่เชื่อมโยงเหตุการณ์ต่าง ๆ เข้ากับสาเหตุ อาจทำให้เราเห็นว่าสาเหตุหลายอย่างที่ทำให้ เกิดปัญหา

2.3.7.3 หาวิธีการแก้ปัญหาที่เป็นไปได้มากที่สุด การคิดหาว่ามีวิธีการใดบ้างที่ใช้ได้ใน การแก้ปัญหานี้ เรียงลำดับจากวิธีที่เป็นไปได้มากที่สุดจนถึงน้อยที่สุด เลือกวิธีการที่จะใช้แก้ปัญหา แล้วจัดทำขั้นตอนการดำเนินงานเพื่อให้ไปถึงเป้าหมาย โดยคำนึงถึงกำลังความสามารถของบุคคล เวลา ทรัพยากร และงบประมาณ

2.3.7.4 ปฏิบัติตามขั้นตอนตามแผนที่ใช้แก้ปัญหา ทำตามที่เราได้วางแผนไว้ หากเป็น ปัญหาที่เกี่ยวข้องกับหลายภาคส่วนควรสร้างความเข้าใจร่วมกันและสร้างความร่วมมือให้เกิดขึ้นจึงจะ ดำเนินงานตามแผนได้อย่างราบรื่น

2.3.7.5 ประเมินผลการแก้ปัญหา การมองหาจุดบกพร่องที่เกิดขึ้นในกระบวนการ แก้ปัญหาของเราและปรับปรุงให้ดียิ่งขึ้น เช่น ลดเวลา ควบคุมงบประมาณ หรือประเมินกำลังคนที่ใช้ เพื่อให้ได้งานออกมาอย่างมีประสิทธิภาพมากที่สุด

2.3.8 การมีภาวะผู้นำ และการบริหารความเปลี่ยนแปลง

2.3.8.1 การมีภาวะผู้นำ (Leadership) เป็นส่วนผสมของทักษะหลาย ๆ อย่างร่วมกัน รวมถึงประสบการณ์ที่เราได้เรียนรู้จากการทำงานจริง เช่น การทำกิจกรรมในมหาวิทยาลัย การออกค่ายอาสา การร่วมกิจกรรมกับองค์กรต่าง ๆ เป็นต้น ซึ่งมีคุณลักษณะของผู้นำที่ดี ดังนี้

- 1) สามารถจัดการกับตัวเองได้อย่างลงตัว
- 2) มีความมั่นใจในตนเอง มีทัศนคติที่ดี ตัดสินใจได้ดี
- 3) กล้ายอมรับทั้งความผิดพลาดและคำชื่นชม
- 4) มองเห็นคุณค่าในตัวเองและมีวินัยในตนเองจนสามารถเป็นตัวอย่างที่ดีได้
- 5) มีความยืดหยุ่นเห็นอกเห็นใจผู้อื่น
- 6) สามารถสร้างแรงบันดาลใจ
- 7) สร้างความสัมพันธ์ที่ดีกับเพื่อนร่วมทีม
- 8) สื่อสารกับทีมอยู่เสมอ
- 9) แสดงให้เห็นถึงความมุ่งมั่นไปสู่เป้าหมาย
- 10) เป็นผู้นำด้วยหัวใจและสมอง
- 11) มีศิลปะในการจูงใจผู้อื่นให้ร่วมงานเพื่อให้สำเร็จตามความมุ่งหมายที่ต้องการ

ต้องการ

2.3.8.2 การบริหารความเปลี่ยนแปลง (Change Management) การเปลี่ยนแปลงอาจนำมาซึ่งปัญหาใหม่ ๆ หรือโอกาสในชีวิตที่เพิ่มมากขึ้น เช่น การตงงาน การย้ายงาน การเลื่อนตำแหน่ง หรือแม้แต่เพื่อนร่วมงานลาออกก็ถือเป็นการเปลี่ยนแปลงเช่นกัน ดังนั้น การบริหารความเปลี่ยนแปลง (Change Management) จึงต้องอาศัยความสามารถในการใช้ความรู้ ทักษะและความเข้าใจที่มีอยู่ เพื่อจัดการกับสถานการณ์ที่ไม่คุ้นเคย โดยกระบวนการแก้ปัญหาเริ่มต้นจากการเผชิญกับปัญหาและยุติลงเมื่อได้คำตอบที่บรรลุวัตถุประสงค์

การที่เราพบเจอกับการเปลี่ยนแปลงหรือความท้าทายใหม่ ๆ แล้วสามารถใช้ความรู้ ความคิดหรือประสบการณ์เดิมที่มีมาประยุกต์ใช้ในการคิดพิจารณาไตร่ตรองเพื่อตัดสินใจหาทางเลือกหรือแนวทางการปฏิบัติตัวที่เหมาะสมที่สุดอย่างทันท่วงทีจะช่วยลดผลเสียที่อาจจะเกิดขึ้นกับงาน กับครอบครัว หรือกับตนเองได้ ทั้งยังช่วยให้พร้อมรับโอกาสใหม่ ๆ ที่จะเข้ามาหลังการเปลี่ยนแปลงนั้นได้อย่างดี อีกทั้ง การพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง เช่น การอ่าน การฟัง การอบรม การฝึกงาน จะทำให้เราเข้าใจจุดแข็ง จุดอ่อนของตนเอง ปรับปรุงเปลี่ยนแปลงแนวคิดพฤติกรรม เพื่อให้ตนเองมีบุคลิก อุปนิสัย อารมณ์ ความรอบรู้ ทักษะ ที่จะช่วยให้เรานั้นใช้ชีวิตและทำงานได้อย่างมีคุณภาพ พร้อมรับทุกสถานการณ์ที่จะเข้ามาในชีวิต





2.4 กิจกรรมที่ 4 การอบรมหัวข้อ “ทักษะการใช้และจัดเก็บเครื่องมือวิทยาศาสตร์ด้านเคมีวิเคราะห์”

การอบรมหัวข้อ “ทักษะการใช้และจัดเก็บเครื่องมือวิทยาศาสตร์ด้านเคมีวิเคราะห์” ดำเนินการจัดขึ้น ในวันศุกร์ ที่ 26 เมษายน 2567 ณ ห้องปฏิบัติการ 621 ชั้น 2 อาคาร 6 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร อบรมให้กับบุคลากรสายวิชาการสังกัดสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร จำนวน 7 คน โดยได้รับเกียรติจาก ดร.ธนกิจ ศิริมหาศาล มาบรรยายในหัวข้อ “ทักษะการใช้และจัดเก็บเครื่องมือวิทยาศาสตร์ด้านเคมีวิเคราะห์” ดังรายละเอียดต่อไปนี้

2.4.1 เครื่องสกัดไขมัน (Fat Determination)

2.4.1.1 Soxhlet คือ วิธีการตรวจวัดไขมันที่ได้รับการยอมรับอย่างเป็นทางการทั่วโลก ใช้สำหรับการสกัดไขมันในอาหารและอาหารสัตว์ เป็นการควบคุมการสกัดด้วยจำนวนรอบและเวลา โดยจะใช้เวลาในการสกัดประมาณ 145 นาที ใช้ปริมาณตัวทำละลายที่ 120 มิลลิลิตร และใช้น้ำหนักตัวอย่างต่อตัวทำละลาย (โดยประมาณ) 100 กรัมต่อ 130 มิลลิลิตร มีวิธีการทำงานที่ง่ายแต่ใช้ระยะเวลาานาน และมีจำนวนการสกัดต่อรอบน้อย

2.4.1.2 โหมดการสกัดหลัก

1) Soxhlet Standard การใช้ตัวทำละลายที่มีจุดเดือดต่ำ แล้วให้ความร้อนให้ตัวทำละลายระเหยและควบแน่นตกลงมาที่ตัวอย่าง เช่น เซอร์จะตรวจจี้ระดับของตัวทำละลาย เมื่อถึงปริมาณตามที่ตั้งไว้ วาล์วจะเปิดทำให้ตัวทำละลายกลับสู่กระบวนการให้ความร้อนดังเช่นตอนแรก โดยสามารถตั้งจำนวนรอบหรือตั้งเป็นเวลาในการสกัดแต่ละครั้ง

2) Soxhlet Warm การใช้ตัวทำละลายที่มีจุดเดือดสูง แล้วให้ความร้อนให้ตัวทำละลายระเหยและควบแน่นตกลงมาที่ตัวอย่าง เช่น เซอร์จะตรวจจี้ระดับของตัวทำละลาย เมื่อถึงปริมาณตามที่ตั้งไว้ วาล์วจะเปิดทำให้ตัวทำละลายกลับสู่กระบวนการให้ความร้อนดังเช่นตอนแรก โดยสามารถตั้งจำนวนรอบหรือตั้งเป็นเวลาในการสกัดแต่ละครั้ง

3) Hot Extraction การใช้ตัวทำละลายที่มีจุดเดือดสูง แล้วให้ความร้อนให้ตัวทำละลายระเหยและควบแน่นตกลงมาที่ตัวอย่าง เช่น เซอร์จะตรวจจี้ระดับของตัวทำละลาย เมื่อถึงปริมาณตามที่ตั้งไว้ วาล์วจะเปิดทำให้ตัวทำละลายกลับสู่กระบวนการให้ความร้อน โดยสามารถควบคุมเป็นเวลาเท่านั้น

4) Continuous Flow ให้ความร้อนให้ตัวทำละลายระเหยและควบแน่นตกลงมาที่ตัวอย่าง วาล์วจะเปิดตลอดเวลาในการสกัดตัวอย่าง ทำให้ตัวทำละลายกลับสู่กระบวนการให้ความร้อนแล้ววนกลับมาเริ่มใหม่ตลอดเวลา โดยสามารถควบคุมเป็นเวลาเท่านั้น

2.4.2 เครื่องวิเคราะห์ปริมาณโปรตีน

2.4.2.1 วิธีเจลดดาห์ล (Kjeldahl method) เป็นการวิเคราะห์โปรตีนในอาหาร โดยการวิเคราะห์หาปริมาณไนโตรเจนทั้งหมดที่มีอยู่ในตัวอย่าง วิธีนี้พัฒนาโดย Dane Johan Kjeldahl เป็นชาวเดนมาร์ก ในช่วงปี ค.ศ.1800 เป็นวิธีที่ใช้วัดปริมาณโปรตีนอย่างแพร่หลาย ได้รับการยอมรับว่ามีความแม่นยำ สามารถใช้ได้กับอาหารหลากหลายชนิด รวมทั้งอาหารสัตว์ หลักการ Kjeldahl method การย่อยสลายโปรตีน ซึ่งประกอบด้วยกรด อะมิโน (amino acid) ที่มีไนโตรเจนเป็นส่วนประกอบ ในกลุ่มอะมิโนการย่อยสลายโปรตีน จะปลดปล่อยไนโตรเจนออกมา และถูกเปลี่ยนให้เป็นแอมโมเนีย

2.4.2.2 การวิเคราะห์หาโปรตีนด้วยวิธี Kjeldahl ประกอบด้วย 4 ขั้นตอนหลัก คือ

1) การย่อยตัวอย่าง (digestion) ด้วยกรดซัลฟูริกเข้มข้น ไนโตรเจนในตัวอย่างจะเปลี่ยนเป็นแอมโมเนียมซัลเฟต $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$ ภายใต้สภาวะอุณหภูมิสูงโดยมีสารเร่งปฏิกิริยา เช่น CuSO_4 , Se, HgSO_4 , HgO หรือ FeSO_4

2) การกลั่นแอมโมเนีย (distillation) โดยใช้โซเดียมไฮดรอกไซด์ มาทำปฏิกิริยากับเกลือแอมโมเนียมซัลเฟตที่ได้จากการย่อย ตัวอย่างแล้ว จะได้ก๊าซแอมโมเนีย ซึ่งจับก๊าซนี้ได้ด้วยสารละลายบอริก

3) การไทเทรตเพื่อหาปริมาณไนโตรเจน (titration) เป็นการนำสารละลายกรดบอริก ซึ่งจับก๊าซแอมโมเนียไว้ มาไทเทรตกับสารละลายมาตรฐานกรดซัลฟูริก

4) การคำนวณ นำปริมาณสารละลายมาตรฐานกรดซัลฟูริก ที่ใช้ในการไทเทรตไปคำนวณหาปริมาณไนโตรเจน แล้วคูณกับ Kjeldahl factor ซึ่งค่าเฉลี่ยของไนโตรเจนในโปรตีนอยู่ที่ร้อยละ 16 ได้เป็นค่าปริมาณโปรตีนหยาบ (crude protein)

2.4.2.3 การทำความสะอาดเครื่องวิเคราะห์โปรตีน มีขั้นตอน ดังนี้

1) เครื่องย่อยตัวอย่าง หลังจากย่อยตัวอย่างเสร็จทุกครั้งให้ฟลัชน้ำ เพื่อไล่อิทธิกรที่ค้างสายอยู่ใช้ผ้าชุบน้ำ เช็ดทำความสะอาดรอบ ๆ พื้นผิว หากพบว่ามี sample tube หรือ suction tube ที่มีรอยร้าว หรือบิ่น ไม่ควรนำมาใช้งาน

2) เครื่องดักจับไอกรด ตรวจสอบซีล ข้อต่อต่าง ๆ ว่าพร้อมใช้งานหรือไม่ สังเกตไถ่ต่าง ถ้ามีความเป็นกรด ให้เปลี่ยนสารละลายใหม่ เช็คลิควก่อนทำการย่อยทุกครั้ง

3) เครื่องกลั่น กัด Cleaning หลังใช้งานเสร็จทุกครั้ง (น้ำ 300 ml กลั่น 5 min) ต่อ 2 รอบ ทำการ Calibrate pump อย่างน้อย 1 เดือนครั้ง ครั้ง เปลี่ยนยาง อย่างน้อย 1 ปีต่อครั้ง



2.5 กิจกรรมที่ 5 การอบรมหัวข้อ “การออกแบบของตกแต่งงานอาหารที่ใช้ในร้านอาหาร”

การอบรมหัวข้อ “การออกแบบของตกแต่งงานอาหารที่ใช้ในร้านอาหาร” ดำเนินการจัดขึ้น ในวันศุกร์ ที่ 26 เมษายน 2567 ณ ห้อง 1305 ชั้น 3 อาคารโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร อบรมให้กับบุคลากรสายวิชาการสังกัดสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มีผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 19 คน โดยได้รับเกียรติจากทีมเซฟ ผศ.ดร.ภุริชอุณหขจร จากวิทยาลัยการแพทย์บูรณาการ มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต มาถ่ายทอดความรู้ การสร้างสรรค์งานอาหาร การนำเสนออาหาร การตกแต่งงานอาหาร ดังรายละเอียดต่อไปนี้

2.5.1 วิธีการจัดงานอาหาร

สำหรับวิธีจัดงานอาหารสวย ๆ ให้น่ารับประทานมีทั้งหมด 3 วิธี คือ

2.5.1.1 ออกแบบและวางแผน นอกจากรสชาติและวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหารแล้ว การจัดงานก็สามารถบอกเล่าเรื่องราวของอาหารได้ เช่น การเสิร์ฟแกงเขียวหวานในกะลามะพร้าว ซึ่งเชื่อมโยงกับกะทิจากมะพร้าว อันเป็นส่วนผสมสำคัญที่ขาดไม่ได้ของแกงเขียวหวานไม่เพียงเท่านั้น การจัดงานยังสามารถกลับไปกับสี รูปทรงและผิวสัมผัสของวัตถุดิบได้ด้วยเช่นกัน

2.5.1.2 เน้นความเรียบง่ายที่สมดุล การจัดงานอาหารให้สวยงามควรเน้นไปที่ความเรียบง่าย ไม่เติมแต่งมากเกินไปเพราะจะทำให้งานดูรก รวมถึงการสร้างสมดุลให้กับงานอาหารเสมือนกับภาพวาดภาพหนึ่งที่ต้องจัดวางองค์ประกอบของวัตถุและสีให้สมดุลกัน

2.5.1.3 สร้างจุดเด่นให้กับงานอาหาร อย่างที่กล่าวไปว่างานอาหารก็เปรียบเสมือนรูปวาด ดังนั้นจึงควรมีจุดเด่นที่ช่วยนำสายตา ซึ่งจุดเดิมนั้นควรเป็นวัตถุดิบหลักของเมนูนั้น ๆ เช่น เมนูหอยเป่าฮือรมควันเสิร์ฟเต็มคำ การจัดวางหอยเป่าฮือก็ควรเป็นจุดเด่นของงาน

2.5.2 เทคนิคการจัดงาน

การจัดงานอาหารแต่ละเมนูนั้นมีความแตกต่างกันออกไป ขึ้นอยู่กับวัตถุดิบที่ใช้ปรุงอาหาร เรื่องราวที่เซฟต้องการบอกเล่า รวมไปถึงวัฒนธรรมของอาหาร ส่งผลให้การจัดงานสไตล์ของชาติตะวันตกมีความแตกต่างจากการจัดงานข้าวของคนไทย

2.5.2.1 การจัดงานสเต็ก เมนูสเต็ก คือ เมนูที่เน้นการเสิร์ฟเนื้อสัตว์ อาทิ เนื้อวัว เนื้อหมู เนื้อไก่และเนื้อปลา เป็นต้น ดังนั้นเนื้อสัตว์จึงเป็นจุดเด่นของงาน โดยการจัดงานสเต็กควรเผยให้เห็นรอยกริลล์บนเนื้อสัตว์ สำหรับเมนูสเต็กที่ใช้เนื้อวัวอาจเสิร์ฟด้วยการหันให้มีขนาดพอดีคำเพื่อเผยให้เห็นระดับความสุกของเนื้อวัว ซึ่งให้รสชาติที่แตกต่างกันตามระดับความสุก

2.5.2.2 การจัดงานข้าว ข้าวสวยเป็นอาหารที่คนไทยนิยมรับประทาน การจัดงานข้าวให้สวยงามและโดดเด่นสามารถช่วยสร้างความประทับใจให้กับผู้รับประทานได้ เช่น การเสิร์ฟข้าวสวยบนใบตองที่สื่อให้เห็นถึงรากเหง้าความเป็นไทย

2.5.3 การเลือกจานอาหาร

เทคนิคการจัดจานอาหารใด ๆ การเลือกจานให้เหมาะสมก็ช่วยให้เหล่าเชฟมีชัยไปได้มากกว่าครึ่ง ซึ่งจาน 3 ประเภท ที่ได้รับความนิยมนำมาใช้เสิร์ฟอาหาร คือ

2.5.3.1 จานแก้ว ด้วยคุณสมบัติของจานแก้วที่ให้ความรู้สึกอ่อนช้อยและหรูหรา โดยจานแก้วมักทำมาจากซิลิกา ซึ่งสามารถนำมาขึ้นรูปทรงและทำเป็นลวดลายต่าง ๆ ได้หลากหลาย อีกทั้งยังมีน้ำหนักเบา ทนทานและทนความร้อนได้ดี สำหรับเมนูอาหารที่เสิร์ฟด้วยจานแก้ว คือ เมนูอาหารที่ต้องการโชว์ให้เห็นส่วนผสมและวัตถุดิบของอาหาร เช่น เมนูสลัดผักใบเขียว เมนูสลัดผลไม้ หรือเมนูอาหารอื่น ๆ ที่ต้องการเพิ่มความหรูหราแบบคลาสสิกให้กับจานอาหาร

2.5.3.2 จานเมลามีน จานและชามเมลามีน คือ จานที่ทำจากพลาสติกคุณภาพสูง ส่งผลให้มีความทนทาน น้ำหนักเบาและไม่แตกหักง่าย อีกทั้งจานเมลามีนยังมีราคาค่อนข้างถูกและหาซื้อได้ง่าย อย่างไรก็ตาม จานเมลามีนไม่สามารถทนทานต่อความร้อนได้ดีนัก โดยจานเมลามีนสามารถทนกับความร้อนได้ไม่เกิน 60 องศาเซลเซียส ดังนั้นจานเมลามีนจึงเหมาะกับการเสิร์ฟอาหารที่ไม่ร้อนมากจนเกินไป ตัวอย่างเมนูอาหารที่เหมาะสมสำหรับการเสิร์ฟด้วยจานเมลามีน คือ ซาซิมิเนื้อปลาดิบ กุ้งแช่น้ำปลา หรือเมนูอาหารอื่น ๆ ที่ไม่ร้อนจนเกินไป

2.5.3.3 จานเซรามิก จานเซรามิกเป็นจานอีกหนึ่งประเภทที่ได้รับความนิยมใช้เสิร์ฟอาหาร เนื่องจากคุณสมบัติด้านความแข็งแรงและทนทานต่อความร้อน ซึ่งจานเซรามิกสามารถแบ่งย่อยได้ 3 ประเภท ดังนี้

1) จานเซรามิกเนื้อพอร์ซเลน จานเซรามิกเนื้อพอร์ซเลนโดดเด่นด้วยเนื้อสีขาวที่มันวาว เนื่องจากผ่านการเผาด้วยอุณหภูมิที่สูงกว่า 1,250 องศาเซลเซียส เหมาะสำหรับการจัดจานอาหารที่เน้นความหรูหรา

2) จานเซรามิกเนื้อสโตนแวร์ จานเซรามิกเนื้อสโตนแวร์มีลักษณะเป็นสีขาวทึบ โดยมีดินขาวเป็นองค์ประกอบสำคัญในการขึ้นรูป ซึ่งจานเซรามิกประเภทนี้สามารถหาซื้อได้ง่ายและมีราคาค่อนข้างถูกในประเทศไทย เนื่องจากประเทศไทยมีแหล่งต้นกำเนิดดินขาวที่จังหวัดลำปาง

3) จานเซรามิกเนื้อโบนไชน่า จานเซรามิกเนื้อโบนไชน่าได้ชื่อว่าเป็นจานเซรามิกที่มีเนื้อดีที่สุดในปัจจุบัน ส่งผลให้ได้รับความนิยมในการใช้เสิร์ฟอาหารตามภัตตาคารชั้นนำ โดดเด่นด้วยเนื้อสีขาว มันเงาและโปร่งแสง





2.6 กิจกรรมที่ 6 การอบรมหัวข้อ “การออกแบบสื่อสร้างสรรค์เพื่องานคหกรรมศาสตร์”

การอบรมหัวข้อ “การออกแบบสื่อสร้างสรรค์เพื่องานคหกรรมศาสตร์” ดำเนินการจัดขึ้น ในวันศุกร์ ที่ 17 พฤษภาคม 2567 ณ ห้องประชุมบัวชมพู ชั้น 2 อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร อบรมให้กับบุคลากรสายวิชาการสังกัดสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ จำนวน 12 คน โดยได้รับเกียรติจากคุณฉัตรนิธิพล มัทธนะพงศธร คอนเทนต์ครีเอเตอร์ เจ้าของช่อง TikTok ไอซ์ : เรื่องง่ายได้เงิน เป็นวิทยากร ในหัวข้อ “วิธีคิดและการสร้าง Story Telling ที่จะทำให้อะไรของคุณไม่เหมือนเดิมอีกต่อไป” ดังรายละเอียดต่อไปนี้

2.6.1 องค์ประกอบของ Storytelling

2.6.1.1 Character (ตัวละคร) เรื่องเล่าทุกเรื่องจะต้องมีตัวละคร เช่นเดียวกับภาพยนตร์หรือ ซีรีส์เรื่องโปรดที่คนชอบดู ในกรณีของ Storytelling เพื่อ Digital Marketing ตัวละครในเรื่องมักจะเป็นตัวเจ้าของกิจการเอง หรือเป็นคอนเทนต์ที่เป็นต้นกำเนิดของแรงบันดาลใจในการทำธุรกิจ

2.6.1.2 Plot (โครงเรื่อง) นอกจากจะวางตัวละครแล้ว ยังต้องกำหนดทิศทางของเรื่องเล่าว่าอยากให้มีเหตุการณ์ไหนเกิดขึ้นเป็นลำดับก่อน-หลัง และแต่ละเหตุการณ์ สร้างความเปลี่ยนแปลงต่อตัวละครอย่างไร

2.6.1.3 Conflict (จุดหักเห) การเล่าเรื่องอาจดูจืดชืด ไร้รสชาติ และไม่น่าติดตามหากขาดสิ่งที่เรียกว่า “จุดหักเห” ซึ่งหมายถึง ปมปัญหาหรือจุดเปลี่ยนบางอย่าง ที่ทำให้ตัวละครต้องตัดสินใจครั้งใหญ่ หรือทำอะไรที่เปลี่ยนชีวิตของตนเองไป

2.6.1.4 Theme (แนวคิด) องค์ประกอบที่สำคัญมากของ Storytelling คือ แนวคิดเบื้องหลังของเรื่องราวทั้งหมด เช่น อาจเล่าเรื่องการใช้หยาดเหงื่อและแรงงานเพื่อก้าวสู่การเป็นเจ้าของกิจการ โดยมีแนวคิดเบื้องหลังว่า “ความพยายามจะนำไปสู่ความสำเร็จ” เป็นต้น

2.6.1.5 Setting (ฉาก) ฉากในที่นี้ไม่ได้หมายถึงสถานที่ต่าง ๆ เพียงอย่างเดียว แต่หมายถึงทั้ง “เวลาและสถานที่” ที่ทำให้เรื่องราวเกิดขึ้น

2.6.2 ปัจจัยที่ทำให้คอนเทนต์สร้างการมีส่วนร่วมได้ดี

2.6.2.1 คอนเทนต์ ตามกระแส (Real-Time Content) จำเป็นต้องเรียนรู้และค้นคว้าเกี่ยวกับความสนใจของกลุ่มเป้าหมายและสร้างเนื้อหาตามข้อมูลนั้น เช่น เรียนรู้เกี่ยวกับกิจกรรมที่พวกเขาเข้าร่วม หรือชื่นชอบ จำเป็นต้องใช้เวลาในการติดตามเทรนด์การตลาดต่าง ๆ อยู่เสมอซึ่งจะช่วยให้สามารถสร้างเนื้อหาตามบริบทแบบเรียลไทม์เพื่อดึงดูดความสนใจของผู้อ่านได้เรื่อย ๆ

2.6.2.2 คอนเทนต์ ที่แทรกแซงแท้กยอดนิยม แสซแท้ก มีบทบาทสำคัญในการพัฒนาความสนใจในบัญชีโซเชียลมีเดีย การใช้แอสซแท้กบนแพลตฟอร์มโซเชียลมีเดียต่าง ๆ ใน

ข้อความของโพสต์จะช่วยทำหน้าที่จัดหมวดหมู่เนื้อหาสำหรับผู้ชมของคุณจากมุมมองของผู้ใช้ แชนแนลก็ช่วยให้ผู้คนค้นหาโพสต์ที่เกี่ยวข้องกับความสนใจและโต้ตอบกับผู้ใช้โซเชียลมีเดียคนอื่น ๆ ที่แบ่งปันความสนใจเหล่านั้นด้วยการเข้าร่วมการสนทนาเกี่ยวกับแชนแนล ตัวเพิ่มมูลค่าของสินค้าคือ บทบาท

2.6.2.3 ใช้อารมณ์เป็นอาวุธลับในเนื้อหาคอนเทนต์ ด้วยการสร้างคอนเทนต์ที่เกี่ยวข้องกับความรู้สึกนึกคิด หรือสร้างแนวโน้มที่ผู้ชมเนื้อหาของเราจะมีอารมณ์ร่วมไปในทิศทางเดียวกันอย่างเข้มแข็ง เมื่อคนเราใส่อารมณ์ความรู้สึกเข้าไปในอะไรสักอย่าง นั่นทำให้เกิดความรู้สึกอย่างแรงกล้า จนอาจทำให้เนื้อหาของเรากลายเป็นสื่อที่ไวรัล และได้รับการเผยแพร่ต่ออย่างล้นหลาม เนื่องจากผู้คนที่เข้ามาชมเนื้อหาทุกคนถูกกระตุ้นความรู้สึกเหมือนกัน

2.6.2.4 พาดหัวคอนเทนต์ให้น่าดึงดูดมากที่สุด การเปิดคลิปหรือขึ้นต้นเนื้อหาควรเป็นคำที่กระชับและสามารถทราบได้ทันทีว่าเป็นเนื้อหาเกี่ยวกับอะไร หรือเป็นคำพูดที่น่าสนใจให้คนหยุดดูและหยุดอ่านได้ ทำให้ผู้คนอยากรู้หรืออยากดูต่อ





ส่วนที่ 3

สรุปผลการดำเนินงาน

ส่วนที่ 3

สรุปผลการดำเนินงาน

โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้รับงบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ผลผลิต : ผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยโครงการมีวัตถุประสงค์เพื่อเสริมสร้างศักยภาพด้านคหกรรมศาสตร์ของบุคลากรสายวิชาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และเพื่อเสริมสร้างศักยภาพในการปฏิบัติงานของบุคลากรสายสนับสนุน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ซึ่งได้แบ่งการดำเนินงานเป็น 6 กิจกรรม ดังนี้

กิจกรรมที่ 1 การอบรมหัวข้อ “การพัฒนา Soft Skill เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน” ระหว่างวันที่ 18 - 19 มีนาคม 2567 ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มีบุคลากรสายสนับสนุนเข้าร่วมกิจกรรม จำนวน 48 คน กิจกรรมที่ 2 การอบรม หัวข้อ "การออกแบบลวดลายผ้าด้วยเทคนิคการพิมพ์ดิจิทัล" ในวันที่ 3 เมษายน 2567 ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มีอาจารย์สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้าเข้าร่วมกิจกรรม จำนวน 10 คน กิจกรรมที่ 3 การอบรมหัวข้อ "ทักษะการดูแลใจเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร" ในวันที่ 23 เมษายน 2567 ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มีอาจารย์สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหารเข้าร่วมกิจกรรม จำนวน 10 คน กิจกรรมที่ 4 การอบรมหัวข้อ "ทักษะการใช้และการจัดเก็บเครื่องมือวิทยาศาสตร์ด้านเคมีวิเคราะห์" ในวันที่ 26 เมษายน 2567 ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มีอาจารย์สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารเข้าร่วมกิจกรรม จำนวน 7 คน กิจกรรมที่ 5 การอบรมหัวข้อ "การออกแบบของตกแต่งงานอาหารที่ใช้ในร้านอาหาร" 26 เมษายน 2567 ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มีอาจารย์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการเข้าร่วมกิจกรรม จำนวน 19 คน และกิจกรรมที่ 6 การอบรมหัวข้อ "การออกแบบสื่อสร้างสรรค์เพื่องานคหกรรมศาสตร์" ในวันที่ 17 พฤษภาคม 2567 ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มีอาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์เข้าร่วมกิจกรรม จำนวน 12 คน

โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มีบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ทั้งสายวิชาการและสายสนับสนุนเข้าร่วมโครงการ จำนวน 106 คน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 69.81 มีช่วงอายุอยู่ระหว่าง 31 - 40 ปี ร้อยละ 38.68 การศึกษาระดับปริญญาโท ร้อยละ 51.89 เป็นบุคลากรสายวิชาการ ร้อยละ 54.72 และมีอายุการทำงานอยู่ระหว่าง 11 - 15 ปี ร้อยละ 28.30 จากการประเมินผลความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พบว่า ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.80 คิดเป็นร้อยละ 96.00 และเมื่อพิจารณาในแต่ละกิจกรรมพบว่า ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจกิจกรรมที่ 3 อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 5.00 คิดเป็นร้อยละ 100 รองลงมาคือความพึงพอใจกิจกรรมที่ 4 อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.83 คิดเป็นร้อยละ 96.60 กิจกรรมที่ 6 อยู่ในระดับมากที่สุด และค่าเฉลี่ย 4.79 คิดเป็นร้อยละ 95.80 กิจกรรมที่ 1 อยู่ในระดับมากที่สุด และค่าเฉลี่ย 4.77 คิดเป็นร้อยละ 95.40 กิจกรรมที่ 2 อยู่ในระดับมากที่สุด และค่าเฉลี่ย 4.76 คิดเป็นร้อยละ 95.20 และกิจกรรมที่ 5 อยู่ในระดับมากที่สุด และค่าเฉลี่ย 4.64 คิดเป็นร้อยละ 92.80

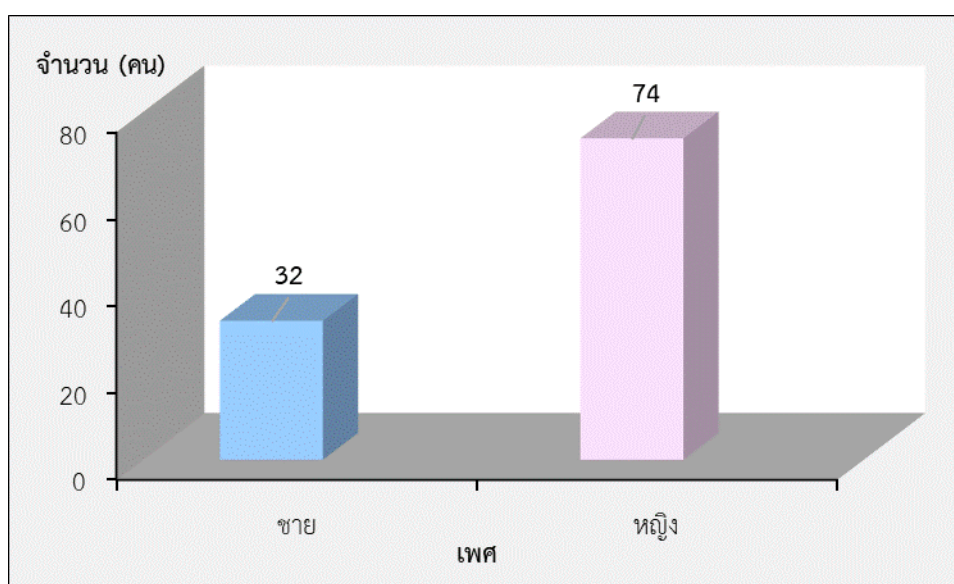
ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้เข้าร่วมโครงการ

1. เพศ

ผู้เข้าร่วมโครงการการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จำนวน 106 คน ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 74 คน คิดเป็นร้อยละ 69.81 รองลงมาเป็นเพศชาย จำนวน 32 คน คิดเป็นร้อยละ 30.19 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	2	5	1	7	5	32	30.19
หญิง	36	8	5	6	12	7	74	69.81
รวม	48	10	10	7	19	10	106	100.00



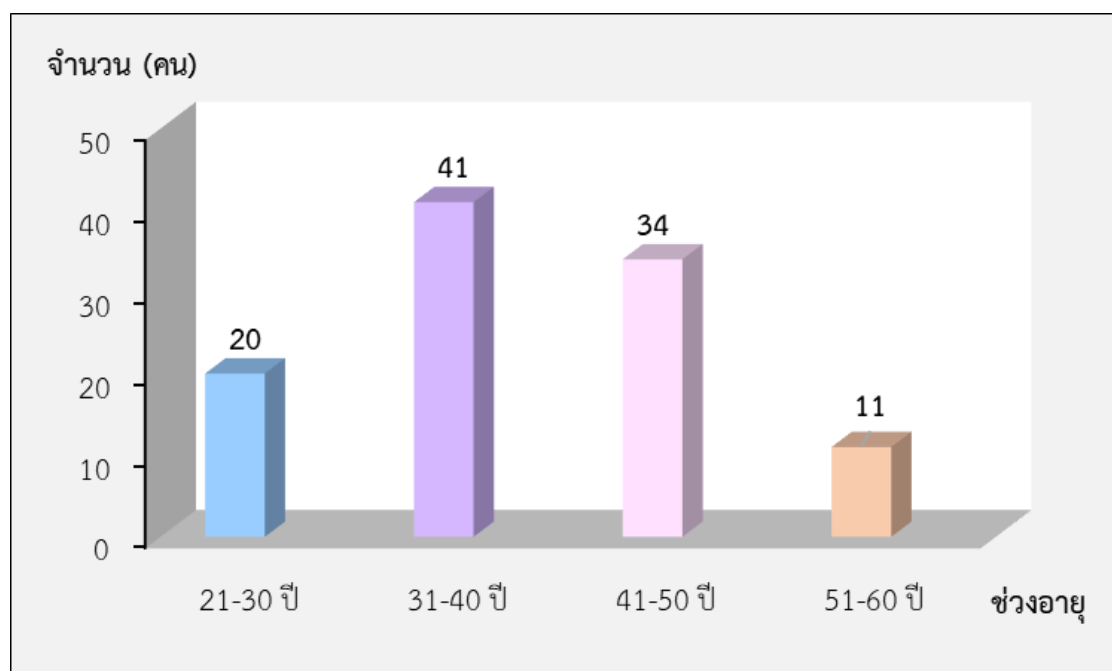
แผนภูมิที่ 1 จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการจำแนกตามเพศ

2. อายุ

ผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จำนวน 106 คน ส่วนใหญ่อยู่ในช่วงอายุ 31 - 40 ปี จำนวน 41 คน คิดเป็นร้อยละ 38.68 รองลงมาอยู่ในช่วงอายุ 41 - 50 ปี จำนวน 34 คน คิดเป็นร้อยละ 32.07 และ 21 - 30 ปี จำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 18.87 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	17	-	-	-	3	-	20	18.87
31 - 40	18	4	2	1	10	6	41	38.68
41 - 50	8	2	8	5	6	5	34	32.07
51 - 60	5	4	-	1	-	1	11	10.38
รวม	48	10	10	7	19	12	106	100.00



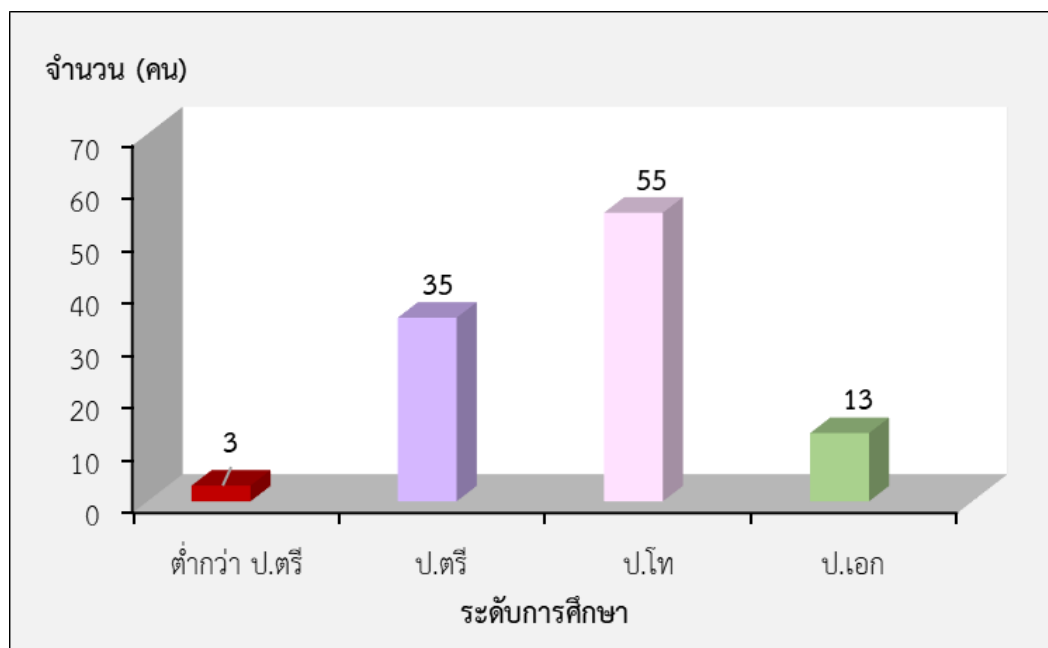
แผนภูมิที่ 2 จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการจำแนกตามช่วงอายุ

3. ระดับการศึกษา

ผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จำนวน 106 คน ส่วนใหญ่การศึกษาอยู่ในระดับปริญญาโท จำนวน 55 คน คิดเป็นร้อยละ 51.89 รองลงมาอยู่ในระดับปริญญาตรี จำนวน 35 คน คิดเป็นร้อยละ 33.02 และระดับปริญญาเอก จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 12.26 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	3	-	-	-	-	-	3	2.83
ปริญญาตรี	35	-	-	-	-	-	35	33.02
ปริญญาโท	10	7	10	3	14	11	55	51.89
ปริญญาเอก	-	3	-	4	5	1	13	12.26
รวม	48	10	10	7	19	12	106	100.00



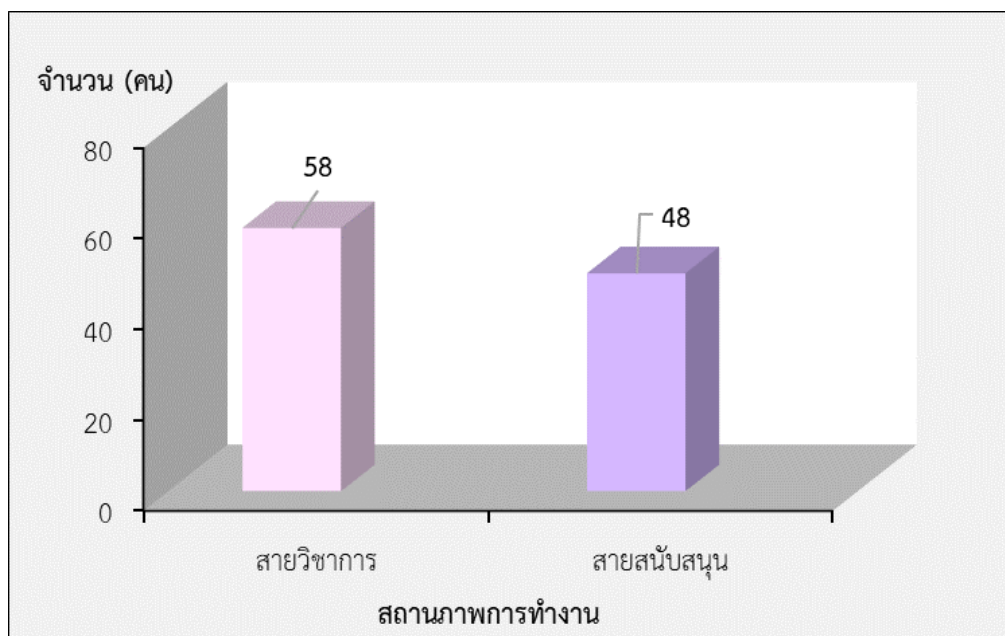
แผนภูมิที่ 3 จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการจำแนกตามระดับการศึกษา

4. สถานภาพการทำงาน

ผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จำนวน 106 คน ส่วนใหญ่มีสถานภาพการทำงานสายวิชาการ จำนวน 58 คน คิดเป็นร้อยละ 54.72 รองลงมา มีสถานภาพการทำงานสายสนับสนุน จำนวน 48 คน คิดเป็นร้อยละ 45.28 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	10	7	19	12	58	54.72
สายสนับสนุน	48	-	-	-	-	-	48	45.28
รวม	48	10	10	7	19	10	106	100.00



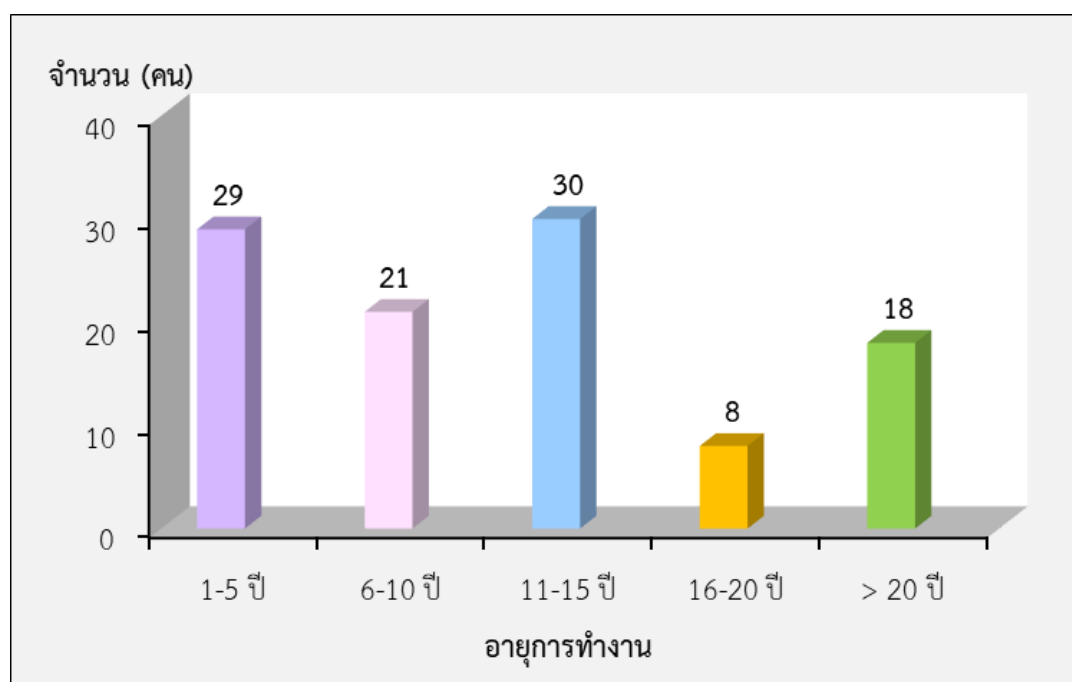
แผนภูมิที่ 4 จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการจำแนกตามสถานภาพการทำงาน

5. อายุการทำงาน

ผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์สู่ความเป็นเลิศทางด้านคหกรรมศาสตร์ จำนวน 106 คน ส่วนใหญ่มีอายุการทำงานอยู่ระหว่าง 11 – 15 ปี จำนวน 30 คน คิดเป็นร้อยละ 28.30 รองลงมามีอายุการทำงานอยู่ระหว่าง 1 – 5 ปี จำนวน 29 คน คิดเป็นร้อยละ 27.36 อยู่ระหว่าง 6 – 10 ปี จำนวน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 19.81 และมากกว่า 20 ปี จำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 16.98 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	19	-	2	2	3	3	29	27.36
6 - 10	8	1	1	-	7	4	21	19.81
11 - 15	15	3	6	1	5	-	30	28.30
16 - 20	1	1	-	1	1	4	8	7.55
> 20	5	5	1	3	3	1	18	16.98
รวม	48	10	10	7	19	12	106	100.00



แผนภูมิที่ 5 จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการจำแนกตามอายุการทำงาน

ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์

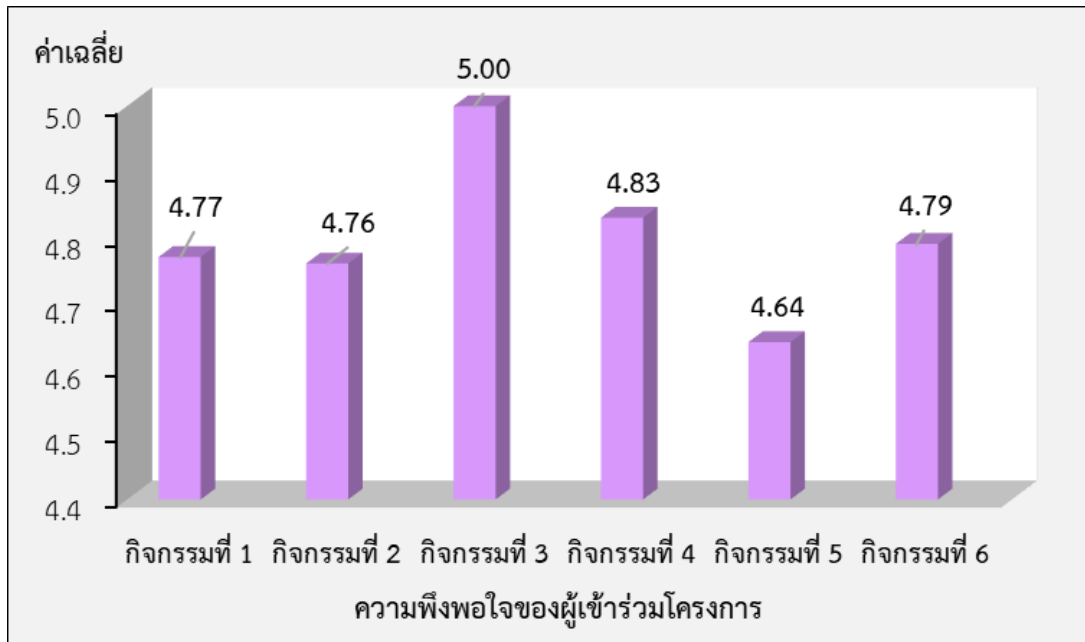
ผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จำนวน 106 คน มีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.80 คิดเป็นร้อยละ 96.00 และจากการประเมินผลในแต่ละกิจกรรม พบว่า ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจกิจกรรมที่ 3 อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 5.00 คิดเป็นร้อยละ 100 รองลงมา มีความพึงพอใจกิจกรรมที่ 4 อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.83 คิดเป็นร้อยละ 96.60 กิจกรรมที่ 6 อยู่ในระดับมากที่สุด และค่าเฉลี่ย 4.79 คิดเป็นร้อยละ 95.80 กิจกรรมที่ 1 อยู่ในระดับมากที่สุด และค่าเฉลี่ย 4.77 คิดเป็นร้อยละ 95.40 กิจกรรมที่ 2 อยู่ในระดับมากที่สุด และค่าเฉลี่ย 4.76 คิดเป็นร้อยละ 95.20 และกิจกรรมที่ 5 อยู่ในระดับมากที่สุด และค่าเฉลี่ย 4.64 คิดเป็นร้อยละ 92.80 แสดงรายละเอียดในตารางที่ 6 - 12 และแผนภูมิที่ 6 - 7

ตารางที่ 6 ค่าเฉลี่ย และร้อยละความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

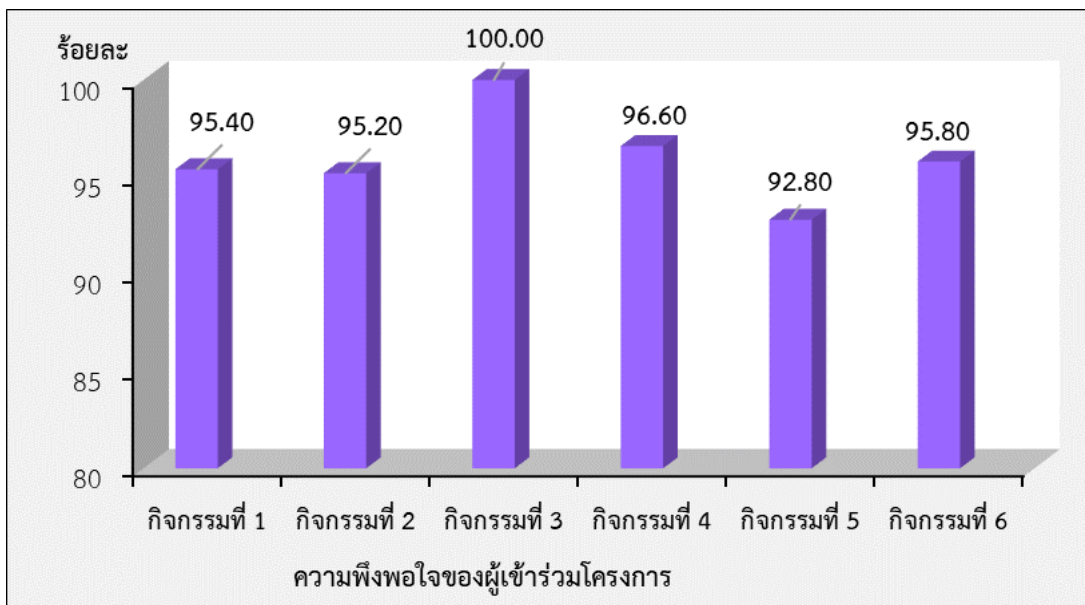
ประเด็นคำถาม	ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจ					
	กิจกรรมที่ 1	กิจกรรมที่ 2	กิจกรรมที่ 3	กิจกรรมที่ 4	กิจกรรมที่ 5	กิจกรรมที่ 6
ด้านกระบวนการให้บริการ	4.66	4.77	5.00	4.84	4.56	4.76
ด้านวิทยากร	4.87	4.74	5.00	4.82	4.69	4.93
ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก	4.77	4.78	5.00	4.82	4.66	4.69
ค่าเฉลี่ย	4.77	4.76	5.00	4.83	4.64	4.79
ค่าเฉลี่ยโดยรวม	4.80					
ร้อยละความพึงพอใจ	96.00					

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 ร้อยละความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ในแต่ละกิจกรรม

ตารางที่ 7 ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ 1

ประเด็นคำถาม	\bar{X}	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
ด้านกระบวนการให้บริการ			
1. มีการประชาสัมพันธ์โครงการอย่างทั่วถึง	4.60	0.64	มากที่สุด
2. มีการแจ้งกำหนดการโครงการให้ทราบล่วงหน้า	4.56	0.74	มากที่สุด
3. ติดต่อสอบถามรายละเอียดการอบรมได้ง่ายและสะดวก	4.56	0.65	มากที่สุด
4. การให้ข้อมูล คำแนะนำต่าง ๆ มีความชัดเจนและถูกต้อง	4.58	0.61	มากที่สุด
5. กำหนดระยะเวลา สถานที่จัดโครงการไว้อย่างชัดเจน	4.69	0.55	มากที่สุด
6. ความเหมาะสมของระยะเวลาในการจัดโครงการ	4.73	0.45	มากที่สุด
7. สถานที่จัดอบรมมีความเหมาะสม	4.73	0.49	มากที่สุด
8. การจัดรายการอบรมมีความเหมาะสม	4.73	0.49	มากที่สุด
9. ทีมผู้จัดโครงการมีการเตรียมตัวและมีความตั้งใจที่จะให้บริการเป็นอย่างดี	4.71	0.50	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	4.66		มากที่สุด
ด้านวิทยากร			
10. คุณสมบัติและบุคลิกภาพมีความเหมาะสม	4.88	0.33	มากที่สุด
11. ความเชี่ยวชาญ และความรอบรู้ในเนื้อหาที่ถ่ายทอด	4.85	0.36	มากที่สุด
12. ความสามารถในการถ่ายทอดความรู้ให้เข้าใจ	4.88	0.33	มากที่สุด
13. การสื่อภาษาชัดเจนและเข้าใจง่าย	4.88	0.33	มากที่สุด
14. วิธีการนำเสนอข้อมูลมีความน่าสนใจ	4.88	0.33	มากที่สุด
15. รักษาเวลาในการอบรมได้อย่างเหมาะสม	4.81	0.45	มากที่สุด
16. ความชัดเจนในการตอบคำถามและข้อซักถาม	4.90	0.31	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	4.87		มากที่สุด
ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก			
17. สื่อ/วัสดุอุปกรณ์ประกอบการอบรมมีความทันสมัยและพร้อมใช้งาน	4.79	0.50	มากที่สุด
18. สภาพแวดล้อมในห้องจัดอบรมสะอาดและเป็นระเบียบ	4.75	0.53	มากที่สุด
19. ความเหมาะสมของสถานที่จัดโครงการ	4.79	0.50	มากที่สุด
20. การบริการอาหารว่างและเครื่องดื่มมีความเหมาะสม	4.73	0.54	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	4.77		มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยโดยรวม	4.77		มากที่สุด

ตารางที่ 8 ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ 2

ประเด็นคำถาม	\bar{X}	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
ด้านกระบวนการให้บริการ			
1. มีการประชาสัมพันธ์โครงการอย่างทั่วถึง	4.80	0.42	มากที่สุด
2. มีการแจ้งกำหนดการโครงการให้ทราบล่วงหน้า	4.70	0.48	มากที่สุด
3. ติดต่อสอบถามรายละเอียดการอบรมได้ง่ายและสะดวก	4.80	0.42	มากที่สุด
4. การให้ข้อมูล คำแนะนำต่าง ๆ มีความชัดเจนและถูกต้อง	4.80	0.42	มากที่สุด
5. กำหนดระยะเวลา สถานที่จัดโครงการไว้อย่างชัดเจน	4.70	0.48	มากที่สุด
6. ความเหมาะสมของระยะเวลาในการจัดโครงการ	4.70	0.48	มากที่สุด
7. สถานที่จัดอบรมมีความเหมาะสม	4.80	0.42	มากที่สุด
8. การจัดรายการอบรมมีความเหมาะสม	4.80	0.42	มากที่สุด
9. ทีมผู้จัดโครงการมีการเตรียมตัวและมีความตั้งใจที่จะให้บริการเป็นอย่างดี	4.80	0.42	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	4.77		มากที่สุด
ด้านวิทยากร			
10. คุณสมบัติและบุคลิกภาพมีความเหมาะสม	4.90	0.32	มากที่สุด
11. ความเชี่ยวชาญ และความรอบรู้ในเนื้อหาที่ถ่ายทอด	4.90	0.32	มากที่สุด
12. ความสามารถในการถ่ายทอดความรู้ให้เข้าใจ	4.70	0.48	มากที่สุด
13. การสื่อภาษาชัดเจนและเข้าใจง่าย	4.40	0.52	มาก
14. วิธีการนำเสนอข้อมูลมีความน่าสนใจ	4.70	0.48	มากที่สุด
15. รักษาเวลาในการอบรมได้อย่างเหมาะสม	4.90	0.32	มากที่สุด
16. ความชัดเจนในการตอบคำถามและข้อซักถาม	4.70	0.48	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	4.74		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	4.76		มากที่สุด

ตารางที่ 9 ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ 3

ประเด็นคำถาม	X	S.D.	ระดับความพึงพอใจ	
ด้านกระบวนการให้บริการ				
1. มีการประชาสัมพันธ์โครงการอย่างทั่วถึง	5.00	0.00	มากที่สุด	
2. มีการแจ้งกำหนดการโครงการให้ทราบล่วงหน้า	5.00	0.00	มากที่สุด	
3. ติดต่อสอบถามรายละเอียดการอบรมได้ง่ายและสะดวก	5.00	0.00	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	5.00		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	0.00
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	5.00		มากที่สุด	

ตารางที่ 10 ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ 4

ประเด็นคำถาม	x	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
ด้านกระบวนการให้บริการ			
1. มีการประชาสัมพันธ์โครงการอย่างทั่วถึง	4.71	0.49	มากที่สุด
2. มีการแจ้งกำหนดการโครงการให้ทราบล่วงหน้า	4.71	0.49	มากที่สุด
3. ติดต่อสอบถามรายละเอียดการอบรมได้ง่ายและสะดวก	4.86	0.38	มากที่สุด
4. การให้ข้อมูล คำแนะนำต่าง ๆ มีความชัดเจนและถูกต้อง	4.57	0.53	มากที่สุด
5. กำหนดระยะเวลา สถานที่จัดโครงการไว้อย่างชัดเจน	5.00	0.00	มากที่สุด
6. ความเหมาะสมของระยะเวลาในการจัดโครงการ	5.00	0.00	มากที่สุด
7. สถานที่จัดอบรมมีความเหมาะสม	4.86	0.38	มากที่สุด
8. การจัดรายการอบรมมีความเหมาะสม	5.00	0.00	มากที่สุด
9. ทีมผู้จัดโครงการมีการเตรียมตัวและมีความตั้งใจที่จะให้บริการเป็นอย่างดี	4.86	0.38	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	4.84		มากที่สุด
ด้านวิทยากร			
10. คุณสมบัติและบุคลิกภาพมีความเหมาะสม	4.57	0.53	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	4.71	0.49	มากที่สุด
15. รักษาเวลาในการอบรมได้อย่างเหมาะสม	4.57	0.53	มากที่สุด
16. ความชัดเจนในการตอบคำถามและข้อซักถาม	5.00	0.00	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	4.82		มากที่สุด
ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก			
17. สื่อ/วัสดุอุปกรณ์ประกอบการอบรมมีความทันสมัยและพร้อมใช้งาน	4.57	0.53	มากที่สุด
18. สภาพแวดล้อมในห้องจัดอบรมสะอาดและเป็นระเบียบ	4.86	0.38	มากที่สุด
19. ความเหมาะสมของสถานที่จัดโครงการ	5.00	0.00	มากที่สุด
20. การบริการอาหารว่างและเครื่องดื่มมีความเหมาะสม	4.86	0.38	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	4.82		มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยโดยรวม	4.83		มากที่สุด

ตารางที่ 11 ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ 5

ประเด็นคำถาม	X	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
ด้านกระบวนการให้บริการ			
1. มีการประชาสัมพันธ์โครงการอย่างทั่วถึง	4.47	0.51	มาก
2. มีการแจ้งกำหนดการโครงการให้ทราบล่วงหน้า	4.68	0.48	มากที่สุด
3. ติดต่อสอบถามรายละเอียดการอบรมได้ง่ายและสะดวก	4.53	0.51	มากที่สุด
4. การให้ข้อมูล คำแนะนำต่าง ๆ มีความชัดเจนและถูกต้อง	4.47	0.61	มาก
5. กำหนดระยะเวลา สถานที่จัดโครงการไว้อย่างชัดเจน	4.53	0.51	มากที่สุด
6. ความเหมาะสมของระยะเวลาในการจัดโครงการ	4.53	0.61	มากที่สุด
7. สถานที่จัดอบรมมีความเหมาะสม	4.58	0.61	มากที่สุด
8. การจัดรายการอบรมมีความเหมาะสม	4.63	0.50	มากที่สุด
9. ทีมผู้จัดโครงการมีการเตรียมตัวและมีความตั้งใจที่จะให้บริการเป็นอย่างดี	4.63	0.50	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	4.56		มากที่สุด
ด้านวิทยากร			
10. คุณสมบัติและบุคลิกภาพมีความเหมาะสม	4.68	0.48	มากที่สุด
11. ความเชี่ยวชาญ และความรอบรู้ในเนื้อหาที่ถ่ายทอด	4.74	0.45	มากที่สุด
12. ความสามารถในการถ่ายทอดความรู้ให้เข้าใจ	4.63	0.60	มากที่สุด
13. การสื่อภาษาชัดเจนและเข้าใจง่าย	4.63	0.60	มากที่สุด
14. วิธีการนำเสนอข้อมูลมีความน่าสนใจ	4.58	0.77	มากที่สุด
15. รักษาเวลาในการอบรมได้อย่างเหมาะสม	4.79	0.42	มากที่สุด
16. ความชัดเจนในการตอบคำถามและข้อซักถาม	4.79	0.42	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	4.69		มากที่สุด
ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก			
17. สื่อ/วัสดุอุปกรณ์ประกอบการอบรมมีความทันสมัยและพร้อมใช้งาน	4.63	0.50	มากที่สุด
18. สภาพแวดล้อมในห้องจัดอบรมสะอาดและเป็นระเบียบ	4.63	0.50	มากที่สุด
19. ความเหมาะสมของสถานที่จัดโครงการ	4.63	0.50	มากที่สุด
20. การบริการอาหารว่างและเครื่องดื่มมีความเหมาะสม	4.74	0.45	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	4.66		มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยโดยรวม	4.64		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 106 คน ได้แสดงความคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 6.60 และไม่แสดงความคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ จำนวน 99 คน คิดเป็นร้อยละ 93.40 สำหรับผู้เข้าร่วมโครงการที่แสดงความคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ สรุปได้ดังนี้

ความคิดเห็น	ความถี่
- ได้รับความรู้ดีมาก และเป็นการอบรมที่ดีมาก	2
- วิทยากรของสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศบรรยายได้น่าฟัง	1
- ชอบการสอนของวิทยากร รศ.ดร.โอภาส กิจกำแหง มาก ๆ	1
- หัวข้อการอบรมทำให้เกิดแรงบันดาลใจในการทำผลิตภัณฑ์ด้วยเทคนิคการพิมพ์ดิจิทัล	1
ข้อเสนอแนะ	ความถี่
- อยากให้จัดศึกษาดูงานต่างจังหวัด	1
- อยากให้จัดกิจกรรมนอกสถานที่บ้าง	1

ภาคผนวก



บันทึกข้อความ

งานสารบรรณ
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
เลขรับ ๗๕๗
วันที่ ๑๑ มี.ค. ๒๕๖๗
เวลา ๑๑.๕๖ ๖.

ส่วนราชการ งานบริหารงานบุคคล ฝ่ายบริหาร โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๗๒

ที่ กบ.๐๙๐ / ๒๕๖๗ วันที่ ๘ มีนาคม ๒๕๖๗

เรื่อง ขออนุมัติโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ตามที่คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้รับอนุมัติจัดสรรงบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ ผลผลิต : ผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จำนวน ๑๐๐,๐๐๐.- บาท (หนึ่งแสนบาทถ้วน) นั้น

ในการนี้ เพื่อให้การดำเนินงานของโครงการเป็นไปด้วยความเรียบร้อย มีประสิทธิภาพสัมฤทธิ์ผลตามแผนปฏิบัติการประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ งานบริหารงานบุคคล ฝ่ายบริหาร จึงได้จัดทำรายละเอียดการดำเนินงานเพื่อเสนอขออนุมัติโครงการ โดยแบ่งการดำเนินงานเป็น ๖ กิจกรรมดังนี้

กิจกรรมที่ ๑ ระหว่างวันที่ ๑๘ - ๑๙ มีนาคม ๒๕๖๗ การอบรมหัวข้อ “การพัฒนา Soft Skill เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน” ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

กิจกรรมที่ ๒ วันที่ ๓ เมษายน ๒๕๖๗ การอบรมหัวข้อ “การออกแบบลวดลายผ้าด้วยเทคนิคการพิมพ์ดิจิทัล” ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

กิจกรรมที่ ๓ วันที่ ๒๓ เมษายน ๒๕๖๗ การอบรมหัวข้อ “ทักษะการดูแลใจเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร” ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

กิจกรรมที่ ๔ วันที่ ๒๖ เมษายน ๒๕๖๗ การอบรมหัวข้อ “ทักษะการใช้และจัดเก็บเครื่องมือวิทยาศาสตร์ด้านเคมีวิเคราะห์” ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

กิจกรรมที่ ๕ วันที่ ๒๖ เมษายน ๒๕๖๗ การอบรมหัวข้อ “การออกแบบของตกแต่งงานอาหารที่ใช้ในร้านอาหาร” ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

กิจกรรมที่ ๖ วันที่ ๑๗ พฤษภาคม ๒๕๖๗ การอบรมหัวข้อ “การออกแบบสื่อสร้างสรรค์เพื่องานคหกรรมศาสตร์” ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ

เรียน รองคณบดีฝ่ายบริหาร

เพื่อโปรดเสนอคณบดีคณะ ททค

- เพื่อ
- ทราบ ลงนาม
 - อนุมัติ พิจารณาสั่งการ
 - เห็นควร.....

(นางสาวสรชัญญ์ เต็มเปี่ยม)

หัวหน้างานบริหารงานบุคคล

๘ มี.ค. ๒๕๖๗

(นางสาวกฤษณา หนองปรือ)
บุคลากรชำนาญการ

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
เพื่อโปรดพิจารณา

อนุมัติ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ รุ่งฤทัย รำพึงจิต
รองคณบดีฝ่ายบริหาร

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสทรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
๑๑ มี.ค. ๒๕๖๗



บันทึกข้อความ

กองคลัง ระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
เลขรับ.....2214
วันที่ 23 ก.พ. 2567

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
กองนโยบายและแผน
รับที่.....0152. 276
วันที่.....๒๒ ก.พ. ๒๕๖๗
เลขรับ.....2214
วันที่ 28 ก.พ. 2567
เวลา.....

ส่วนราชการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ งานแผนงานและงบประมาณ โทร. ๘๒๕๖

ที่ อว.๐๖๕๒.๐๓/๖๗๐ วันที่ ๒๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗

เรื่อง ขออนุมัติปรับแผนโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

เรียน อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ผ่าน รองอธิการบดีฝ่ายวางแผนและกายภาพ
ผ่าน ผู้อำนวยการกองนโยบายและแผน

ตามที่ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ได้รับงบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.
๒๕๖๗ โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ งบรายจ่ายอื่น จำนวนเงิน
๑๐๐,๐๐๐ บาท (หนึ่งแสนบาทถ้วน) นั้น

ในการนี้ เพื่อให้การดำเนินการจัดโครงการเป็นไปด้วยความเรียบร้อยมีประสิทธิภาพ และ
เพื่อให้การเบิกจ่ายงบประมาณเป็นไปตามเอกสารที่ขออนุมัติ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์จึงขอปรับแผน
ดำเนินการ ดังนี้

เดิม	ปรับเป็น
๑. ระยะเวลาดำเนินโครงการ ระหว่างเดือนมกราคม - มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๗	๑. ระยะเวลาดำเนินโครงการ ระหว่างเดือนเมษายน - พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๗
๒. ผู้เข้าร่วมโครงการ - วิทยากร/ผู้ติดตามวิทยากร จำนวน ๖ คน - คณะกรรมการดำเนินโครงการ/พนักงานขับรถยนต์ จำนวน ๔ คน รวมจำนวนทั้งสิ้น ๑๐ คน	๒. ผู้เข้าร่วมโครงการ - วิทยากร/ผู้ติดตามวิทยากร จำนวน ๑๑ คน - คณะกรรมการดำเนินโครงการ/พนักงานขับรถยนต์ จำนวน ๔ คน รวมจำนวนทั้งสิ้น ๑๕ คน
๓. แผนการเบิกจ่ายงบประมาณ เดือน กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๗	๓. แผนการเบิกจ่ายงบประมาณ เดือน เมษายน, พฤษภาคม, มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๗
๔. รายละเอียดงบประมาณที่ใช้ในการจัดโครงการ ค่าตอบแทน ๔๓,๒๐๐ บาท ค่าใช้สอย ๔๖,๕๐๐ บาท ค่าวัสดุ ๑๐,๓๐๐ บาท	๔. รายละเอียดงบประมาณที่ใช้ในการจัดโครงการ ค่าตอบแทน ๕๗,๐๐๐ บาท ค่าใช้สอย ๓๓,๙๖๐ บาท ค่าวัสดุ ๙,๐๔๐ บาท รายละเอียดตามตารางปรับงบประมาณดังแนบ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชนภพ โสทรโยม)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ กองนโยบายและแผน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทร. ๖๖๑๒ / กนผ.๒๗๖
ที่ อว ๐๖๕๒.๑๘/ วันที่ ๒๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗

เรื่อง ขออนุมัติปรับแผนโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (ต่อ)

เรียน ผู้อำนวยการกองนโยบายและแผน

ตามที่ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้รับจัดสรรงบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ ผลผลิต ผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ วงเงิน ๑๐๐,๐๐๐ บาท นั้น ในการนี้ ทคศ. ขออนุมัติปรับรายละเอียดงบประมาณ และขออนุมัติดำเนินโครงการ ดังนี้

จากเดิม	เปลี่ยนเป็น
๑. ดำเนินโครงการฯ ระหว่างเดือน ม.ค. - มิ.ย. ๖๗ ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	๑. ดำเนินโครงการฯ ๖ กิจกรรม รายละเอียดดังแนบ (ง.๖)
๒. ผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน ๑๐ คน	๒. ผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน ๑๕ คน
๓. รายละเอียดงบประมาณ จำนวน ๑๐๐,๐๐๐ บาท - ค่าตอบแทน ๔๓,๒๐๐ บาท - ค่าใช้สอย ๔๖,๕๐๐ บาท - ค่าวัสดุ ๑๐,๓๐๐ บาท	๓. รายละเอียดงบประมาณ จำนวน ๑๐๐,๐๐๐ บาท โดยมีการปรับรายละเอียดตามตาราง การปรับงบประมาณ
๔. แผนเบิกจ่าย เดือน ก.ค. ๖๗	๔. แผนเบิกจ่าย ๓ ครั้ง - เดือน เม.ย. ๖๗ วงเงิน ๔๕,๖๐๐ บาท - เดือน พ.ค. ๖๗ วงเงิน ๔๓,๖๕๐ บาท - เดือน มิ.ย. ๖๗ วงเงิน ๑๐,๗๕๐ บาท

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ และพิจารณาเสนอ รองอำนวยการฝ่ายวางแผนฯ เพื่อโปรดทราบและพิจารณาเสนอ อมท. (ผ่านรองอำนวยการฝ่ายพัฒนาดิจิทัลและการคลัง และกค.สอ.) เพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติตั้ง ทคศ. เสนอ และมอบ กนผ. ปรับแผนปฏิบัติราชการฯ ต่อไป

เรียน รองอำนวยการฝ่ายวางแผนฯ

เพื่อโปรดทราบและพิจารณาเสนอ อมท.
(ผ่านรองอำนวยการฝ่ายพัฒนาดิจิทัลและการคลัง
และกค.สอ.) เพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติตั้ง ทคศ. เสนอ
และมอบ กนผ. ปรับแผนปฏิบัติราชการฯ ต่อไป

ผอ.กนผ.

๒๓ ก.พ. ๖๗

(ว่าที่ ร.ต.ยุรวุฒินันท์ ศตทลธรรัตน์)
นักวิเคราะห์นโยบายและแผนปฏิบัติการ

๒๒ ก.พ. ๖๗

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์กฤษณ์ เจ็ดวรรณะ)
รองอธิการบดีฝ่ายวางแผนและกายภาพ

๒๘ ก.พ. ๖๗

เรียน ผอ.กค. (ผ่านงาน งปม.)

เห็นควรเสนอ อมทร. เพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติการขอปรับเปลี่ยนระยะเวลา, กลุ่มเป้าหมายและปรับรายละเอียดงบประมาณโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ วงเงิน ๑๐๐,๐๐๐ บาท

<p>๑.กลุ่มเป้าหมาย ๙๐ คน</p> <ul style="list-style-type: none">- บุคลากรกลุ่มเป้าหมาย ๘๐.คน- บุคลากรเข้าร่วมโครงการ๑๐คน <p>๒.ดำเนินโครงการ</p> <p>เดือน ม.ค - มิ.ย. ๖๗</p> <p>ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์</p>	<p>๑.กลุ่มเป้าหมาย ๑๒๑/ คน</p> <ul style="list-style-type: none">- บุคลากรกลุ่มเป้าหมาย ๑๐๖ คน- บุคลากรเข้าร่วมโครงการ๑๕คน <p>๒.ดำเนินโครงการ</p> <p>แบ่งเป็น ๖ กิจกรรม</p> <p>กิจกรรมที่ ๑ ระหว่างวันที่ ๑๘-๑๙ มี.ค.๖๗</p> <p>กิจกรรมที่ ๒ วันที่ ๓ เม.ย. ๖๗</p> <p>กิจกรรมที่ ๓ วันที่ ๒๓ เม.ย. ๖๗</p> <p>กิจกรรมที่ ๔ วันที่ ๒๖ เม.ย. ๖๗</p> <p>กิจกรรมที่ ๕ วันที่ ๒๖ เม.ย. ๖๗</p> <p>กิจกรรมที่ ๖ วันที่ ๑๗ พ.ค. ๖๗</p> <p>ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์</p>
<p>๓. รายละเอียดงบประมาณ</p> <p>วงเงิน ๑๐๐,๐๐๐ บาท</p> <ul style="list-style-type: none">- ค่าตอบแทน ๔๓,๒๐๐ บาท- ค่าใช้สอย ๔๖,๕๐๐ บาท- ค่าวัสดุ ๑๐,๓๐๐ บาท	<p>๓. รายละเอียดงบประมาณ</p> <p>วงเงิน ๑๐๐,๐๐๐ บาท</p> <ul style="list-style-type: none">- ค่าตอบแทน ๕๗,๐๐๐ บาท- ค่าใช้สอย ๓๓,๙๖๐ บาท- ค่าวัสดุ ๙,๐๔๐ บาท

เพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ ดัง ทคศ.เสนอ


๒๙ ก.พ. ๖๗

๒๙ ก.พ. ๖๗

วงงบประมาณ. ทรัพยากรขอออ. ๒๕๖๗ มี.ค. ๖๗

โครงการอ. ๒๕๖๗

๑๒๐
๒๙ ก.พ. ๖๗

เรียน อธิการบดี

เพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติปรับผู้เข้าร่วมโครงการระยะเวลาดำเนินการ รายละเอียดงบประมาณ และแผนการเบิกจ่ายโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จำนวนเงิน ๑๐๐,๐๐๐ บาท ดังเอกสารแนบ หากเห็นชอบโปรดอนุมัติและมอบ กนผ. ดังเสนอ



ผอ.กค.
๒๙ ก.พ. ๖๗

อนุมัติและมอบ


๑/๓/๖๗

- มอบงบ. สำเนาให้ 3 งาน
- เรียน คณะบดี คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

เพื่อโปรดดำเนินการต่อไป



๒ มี.ค. ๖๗

ผอ. กนผ.

ตารางการปรับงบประมาณ
โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

งบประมาณ (เดิม)	งบประมาณ (ใหม่)
<p>รายละเอียดงบประมาณที่ใช้ในการจัดโครงการ</p> <p>งบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 งบรายจ่ายอื่น จำนวน 100,000 บาท (หนึ่งแสนบาทถ้วน) เพื่อเป็นค่าใช้จ่าย โดยมีเจ้าหน้าที่การเงินของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ตรวจสอบงบประมาณ ดังนี้</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 46,500 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 การศึกษาดูงาน ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (35 คน x 2 มื้อ x 35 บาท) 2,450 บาท ค่าอาหารกลางวัน (35 คน x 1 มื้อ x 350 บาท) 12,250 บาท ค่ารถปรับอากาศ (12,000 บาท x 1 คัน x 1 วัน) 12,000 บาท</p> <p>3. ค่าวัสดุ รวม 10,300 บาท ค่าวัสดุสำนักงาน 10,300 บาท</p> <p style="text-align: right;">รวมงบประมาณทั้งสิ้น 100,000 บาท</p> <p>หมายเหตุ ขอถัวจ่ายค่าใช้จ่ายทุกรายการ โดยเบิกจ่ายจริงตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด ไม่เกินงบประมาณที่ได้รับอนุมัติ</p>	<p>รายละเอียดงบประมาณที่ใช้ในการจัดโครงการ</p> <p>งบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 งบรายจ่ายอื่น จำนวน 100,000 บาท (หนึ่งแสนบาทถ้วน) เพื่อเป็นค่าใช้จ่าย โดยมีเจ้าหน้าที่การเงินของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ตรวจสอบงบประมาณ ดังนี้</p> <p>1. ค่าตอบแทน รวม 57,000 บาท 2. ค่าใช้สอย รวม 33,960 บาท 3. ค่าวัสดุ รวม 9,040 บาท</p> <p style="text-align: right;">รวมงบประมาณทั้งสิ้น 100,000 บาท</p> <p>กิจกรรมที่ 1 การอบรมหัวข้อ “การพัฒนา Soft Skill เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน”</p> <p style="text-align: right;">รวมงบประมาณ 45,600 บาท</p> <p>ค่าตอบแทน รวม 21,000 บาท ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก (1 คน x 6 ชั่วโมง x 1,700 บาท) 10,200 บาท ค่าตอบแทนวิทยากรภายใน (3 คน x 6 ชั่วโมง x 600 บาท) 10,800 บาท ค่าใช้สอย รวม 22,440 บาท ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (51 คน x 4 มื้อ x 35 บาท) 7,140 บาท ค่าอาหารกลางวัน (51 คน x 2 มื้อ x 150 บาท) 15,300 บาท (วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน) ค่าวัสดุ รวม 2,160 บาท ค่าวัสดุสำนักงาน 2,160 บาท</p> <p>กิจกรรมที่ 2 การอบรมหัวข้อ “การออกแบบลวดลายผ้าด้วยเทคนิคการพิมพ์ดิจิทัล”</p> <p style="text-align: right;">รวมงบประมาณ 8,920 บาท</p> <p>ค่าตอบแทน รวม 7,200 บาท ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก (2 คน x 3 ชั่วโมง x 1,200 บาท) 7,200 บาท ค่าใช้สอย รวม 1,200 บาท ค่าอาหารกลางวัน (12 คน x 1 มื้อ x 100 บาท) 1,200 บาท (วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน) ค่าวัสดุ รวม 520 บาท ค่าวัสดุฝึกอบรม 520 บาท</p> <p>กิจกรรมที่ 3 การอบรมหัวข้อ “ทักษะการดูแลใจเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร”</p> <p style="text-align: right;">รวมงบประมาณ 9,820 บาท</p> <p>ค่าตอบแทน รวม 7,200 บาท ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก (1 คน x 6 ชั่วโมง x 1,200 บาท) 7,200 บาท ค่าใช้สอย รวม 1,820 บาท ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (13 คน x 2 มื้อ x 35 บาท) 910 บาท ค่าอาหารกลางวัน (13 คน x 1 มื้อ x 70 บาท) 910 บาท (วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน) ค่าวัสดุ รวม 800 บาท ค่าวัสดุสำนักงาน 800 บาท</p>

กิจกรรมที่ 4 การอบรมหัวข้อ “ทักษะการใช้และจัดเก็บเครื่องมือวิทยาศาสตร์ด้านเคมีวิเคราะห์”

รวมงบประมาณ 8,000 บาท

ค่าตอบแทน	รวม	7,200 บาท	
ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก (1 คน x 6 ชั่วโมง x 1,200 บาท)			7,200 บาท
ค่าใช้จ่าย	รวม	800 บาท	
ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (10 คน x 1 มื้อ x 30 บาท)			300 บาท
ค่าอาหารกลางวัน (10 คน x 1 มื้อ x 50 บาท)			500 บาท
(วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน)			

กิจกรรมที่ 5 การอบรมหัวข้อ “การออกแบบของตกแต่งงานอาหารที่ใช้ในร้านอาหาร”

รวมงบประมาณ 16,950 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)			1,470 บาท
ค่าอาหารกลางวัน (21 คน x 1 มื้อ x 150 บาท)			3,150 บาท
(วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน)			
ค่าวัสดุ	รวม	5,130 บาท	
ค่าวัสดุฝึกอบรม			5,130 บาท

กิจกรรมที่ 6 การอบรมหัวข้อ “การออกแบบสื่อสร้างสรรค์เพื่องานคหกรรมศาสตร์”

รวมงบประมาณ 10,710 บาท

ค่าตอบแทน	รวม	7,200 บาท	
ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก (1 คน x 6 ชั่วโมง x 1,200 บาท)			7,200 บาท
ค่าใช้จ่าย	รวม	3,080 บาท	
ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (14 คน x 2 มื้อ x 35 บาท)			980 บาท
ค่าอาหารกลางวัน (14 คน x 1 มื้อ x 150 บาท)			2,100 บาท
(วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน)			
ค่าวัสดุ	รวม	430 บาท	
ค่าวัสดุสำนักงาน			430 บาท

รวมงบประมาณทั้งสิ้น 100,000 บาท

หมายเหตุ ขอถัวจ่ายค่าใช้จ่ายทุกรายการ โดยเบิกจ่ายจริงตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไม่เกินงบประมาณที่ได้รับอนุมัติ



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

โครงการบร่ายจ่ายอื่น

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"/> งบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567
<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.....

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 ประตุการค้า 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. ความสอดคล้องกับประเด็นยุทธศาสตร์

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

9. ความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์เชิงยุทธศาสตร์

2.5 บุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญพร้อมก้าวทันการเปลี่ยนแปลง

10. ความสอดคล้องกับกลยุทธ์

1. Integrated Innovator มุ่งสร้างนวัตกรรมที่บูรณาการความรู้ & สร้างสรรค์งานแบบมีอาชีพ

11. หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันนานาประเทศกำลังมีการปรับตัวสู่การเปลี่ยนแปลงในศตวรรษที่ 21 ในขณะที่ประเทศไทยเป็นหนึ่งในกำลังอยู่ในยุคของการปฏิรูป เพื่อนำประเทศเข้าสู่การพัฒนาตามแนวคิดไทยแลนด์ 4.0 องค์กรทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน เป็นศูนย์รวมขององค์กรที่มีความสำคัญในการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อการพัฒนาประเทศ ในขณะที่ เดียวกันวันนี้ องค์กรต่าง ๆ ไม่สามารถจะอยู่ได้ตามลำพัง ท่ามกลางภัยคุกคามที่มีความผันผวน ความไม่แน่นอนและความซับซ้อน ดังนั้น องค์กรต่าง ๆ จึงจำเป็นต้องมีการปรับปรุงรูปแบบและกระบวนการการบริหารจัดการให้มีความยืดหยุ่น ทันสมัย รวมทั้งมีกลยุทธ์และนวัตกรรมใหม่ในการนำไปสู่การปฏิบัติเพื่อการพัฒนาในบริบทต่าง ๆ ได้อย่างมี

หมายเหตุ : หากมีการเปลี่ยนแปลง แก้ไข รายละเอียดของโครงการในทุกหัวข้อ ขอให้หน่วยงานดำเนินการขออนุมัติเปลี่ยนแปลง ต่อมหาวิทยาลัยก่อนดำเนินการจัดโครงการ




ประสิทธิภาพ และการที่องค์กรจะบริหารจัดการให้ประสบความสำเร็จบรรลุตามวัตถุประสงค์/เป้าหมายที่กำหนดไว้ นั้น จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องมีการบุคลากรที่มีความรู้ 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 เทคโนโลยีอาหาร อุตสาหกรรมบริการอาหาร ออกแบบแฟชั่นผ้าและการจัดการสินค้า และงานหัตถกรรมเชิงสร้างสรรค์ ซึ่งคณะได้ให้ความสำคัญในการพัฒนาองค์กรให้สอดคล้องกับนโยบายของมหาวิทยาลัยและนโยบายของประเทศ โดยเร่งพัฒนาทรัพยากรบุคคลทางการศึกษาทุกระดับให้มีประสิทธิภาพ เพื่อให้บุคลากรมีความเป็นมืออาชีพ ให้เป็นผู้ผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพ มีความรู้ความสามารถที่จะช่วยผลักดันวิสัยทัศน์การพัฒนาคณะให้ยืน 1 ด้านคหกรรมศาสตร์ เชี่ยวชาญนวัตกรรมสร้างสรรค์ เป็นที่พึ่งของสังคมฐานวิถีชีวิตใหม่ และให้ความสำคัญกับเป้าหมายการพัฒนาอย่างยั่งยืน ในการเสริมสร้างคุณภาพชีวิตที่ดีของบุคคลทุกกลุ่ม

12. วัตถุประสงค์

1. เพื่อเสริมสร้างศักยภาพด้านคหกรรมศาสตร์ของบุคลากรสายวิชาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
2. เพื่อเสริมสร้างศักยภาพในการปฏิบัติงานของบุคลากรสายสนับสนุน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

13. การบูรณาการองค์ความรู้ระหว่างสาขาวิชา

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

14. กลุ่มเป้าหมาย

1. บุคลากร	จำนวน 106 คน
- กิจกรรมที่ 1 บุคลากรสายสนับสนุน	จำนวน 48 คน
- กิจกรรมที่ 2 สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า	จำนวน 10 คน
- กิจกรรมที่ 3 สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร	จำนวน 10 คน
- กิจกรรมที่ 4 สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร	จำนวน 7 คน
- กิจกรรมที่ 5 สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	จำนวน 19 คน
- กิจกรรมที่ 6 สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์	จำนวน 12 คน

หมายเหตุ : หากมีการเปลี่ยนแปลง แก้ไข รายละเอียดของโครงการในทุกหัวข้อ ขอให้หน่วยงานดำเนินการขออนุมัติเปลี่ยนแปลงต่อมหาวิทยาลัยก่อนดำเนินการจัดโครงการ

ฉ.น.ค. 

2. นักศึกษา

จำนวน-... คน
รวมจำนวนทั้งสิ้น ..106... คน

15. ผู้เข้าร่วมโครงการ

1. วิทยากร/ผู้ติดตามวิทยากร จำนวน ...11.... คน
2. คณะกรรมการดำเนินโครงการ/พนักงานขับรถยนต์ จำนวน4.... คน
รวมจำนวนทั้งสิ้น ..15... คน

16. วันและสถานที่ดำเนินโครงการ

- กิจกรรมที่ 1 ระหว่างวันที่ 18 - 19 มีนาคม 2567 การอบรม ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
กิจกรรมที่ 2 วันที่ 3 เมษายน 2567 การอบรม ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
กิจกรรมที่ 3 วันที่ 23 เมษายน 2567 การอบรม ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
กิจกรรมที่ 4 วันที่ 26 เมษายน 2567 การอบรม ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
กิจกรรมที่ 5 วันที่ 26 เมษายน 2567 การอบรม ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
กิจกรรมที่ 6 วันที่ 17 พฤษภาคม 2567 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 18 - 19 มี.ค. 2567												
กิจกรรมที่ 2 วันที่ 3 เม.ย. 2567												
กิจกรรมที่ 3 วันที่ 23 เม.ย. 2567												
กิจกรรมที่ 4 วันที่ 26 เม.ย. 2567												
กิจกรรมที่ 5 วันที่ 26 เม.ย. 2567												
กิจกรรมที่ 6 วันที่ 17 พ.ค. 2567												

หมายเหตุ : หากมีการเปลี่ยนแปลง แก้ไข รายละเอียดของโครงการในทุกหัวข้อ ขอให้หน่วยงานดำเนินการขออนุมัติเปลี่ยนแปลง
ต่อมหาวิทยาลัยก่อนดำเนินการจัดโครงการ

ดิ.ศ. ๒๕

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.
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.
							45,600	43,690	10,710			

(โปรดแนบแผนปฏิบัติราชการประจำปีหน้าที่ปรากฏชื่อโครงการด้วยเพื่อประกอบการอนุมัติดำเนินโครงการ)

แผนการเบิกจ่ายงบประมาณ

กิจกรรมที่ 1 เบิกจ่ายเดือนเมษายน จำนวน 45,600 บาท

กิจกรรมที่ 2 - 5 เบิกจ่ายเดือนพฤษภาคม จำนวน 43,690 บาท

กิจกรรมที่ 6 เบิกจ่ายเดือนมิถุนายน จำนวน 10,710 บาท

19. รายละเอียดงบประมาณที่ใช้ในการจัดโครงการ

งบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 งบรายจ่ายอื่น จำนวน 100,000 บาท (หนึ่งแสนบาทถ้วน) เพื่อเป็นค่าใช้จ่าย โดยมีเจ้าหน้าที่การเงินของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ตรวจสอบงบประมาณ ดังนี้

กิจกรรมที่ 1 การอบรมหัวข้อ “การพัฒนา Soft Skill เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน”

รวมงบประมาณ 45,600 บาท

ค่าตอบแทน

รวม 21,000 บาท

ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก (1 คน x 6 ชั่วโมง x 1,700 บาท)

10,200 บาท

ค่าตอบแทนวิทยากรภายใน (3 คน x 6 ชั่วโมง x 600 บาท)

10,800 บาท

ค่าใช้จ่าย

รวม 22,440 บาท

ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (51 คน x 4 มื้อ x 35 บาท)

7,140 บาท

ค่าอาหารกลางวัน (51 คน x 2 มื้อ x 150 บาท)

15,300 บาท

(วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน)

ค่าวัสดุ

รวม 2,160 บาท

ค่าวัสดุสำนักงาน

2,160 บาท

กิจกรรมที่ 2 การอบรมหัวข้อ “การออกแบบลดรอยผ้าด้วยเทคนิคการพิมพ์ดิจิทัล”

รวมงบประมาณ 8,920 บาท

ค่าตอบแทน

รวม 7,200 บาท

ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก (2 คน x 3 ชั่วโมง x 1,200 บาท)

7,200 บาท

หมายเหตุ : หากมีการเปลี่ยนแปลง แก้ไข รายละเอียดของโครงการในทุกหัวข้อ ขอให้หน่วยงานดำเนินการขออนุมัติเปลี่ยนแปลงต่อมหาวิทยาลัยก่อนดำเนินการจัดโครงการ

จ.ค. ๒๕

ค่าใช้จ่าย	รวม	1,200 บาท
ค่าอาหารกลางวัน (12 คน x 1 มื้อ x 100 บาท) (วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน)		1,200 บาท
ค่าวัสดุ	รวม	520 บาท
ค่าวัสดุฝึกอบรม		520 บาท

กิจกรรมที่ 3 การอบรมหัวข้อ “ทักษะการดูแลใจเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร”

รวมงบประมาณ 9,820 บาท

ค่าตอบแทน	รวม	7,200 บาท
ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก (1 คน x 6 ชั่วโมง x 1,200 บาท)		7,200 บาท
ค่าใช้จ่าย	รวม	1,820 บาท
ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (13 คน x 2 มื้อ x 35 บาท)		910 บาท
ค่าอาหารกลางวันและเครื่องดื่ม (13 คน x 1 มื้อ x 70 บาท) (วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน)		910 บาท
ค่าวัสดุ	รวม	800 บาท
ค่าวัสดุสำนักงาน		800 บาท

กิจกรรมที่ 4 การอบรมหัวข้อ “ทักษะการใช้และจัดเก็บเครื่องมือวิทยาศาสตร์ด้านเคมีวิเคราะห์”

รวมงบประมาณ 8,000 บาท

ค่าตอบแทน	รวม	7,200 บาท
ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก (1 คน x 6 ชั่วโมง x 1,200 บาท)		7,200 บาท
ค่าใช้จ่าย	รวม	800 บาท
ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (10 คน x 1 มื้อ x 30 บาท)		300 บาท
ค่าอาหารกลางวัน (10 คน x 1 มื้อ x 50 บาท) (วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน)		500 บาท

กิจกรรมที่ 5 การอบรมหัวข้อ “การออกแบบของตกแต่งงานอาหารที่ใช้ในร้านอาหาร”

รวมงบประมาณ 16,950 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)		1,470 บาท
ค่าอาหารกลางวัน (21 คน x 1 มื้อ x 150 บาท) (วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน)		3,150 บาท
ค่าวัสดุ	รวม	5,130 บาท
ค่าวัสดุฝึกอบรม		5,130 บาท

หมายเหตุ : หากมีการเปลี่ยนแปลง แก้ไข รายละเอียดของโครงการในทุกหัวข้อ ขอให้หน่วยงานดำเนินการขออนุมัติเปลี่ยนแปลง
ต่อมหาวิทยาลัยก่อนดำเนินการจัดโครงการ

ฉัตร

ฉัตร

กิจกรรมที่ 6 การอบรมหัวข้อ “การออกแบบสื่อสร้างสรรค์เพื่องานคหกรรมศาสตร์”

	รวมงบประมาณ	10,710 บาท
ค่าตอบแทน	รวม	7,200 บาท
ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก (1 คน x 6 ชั่วโมง x 1,200 บาท)		7,200 บาท
ค่าใช้จ่าย	รวม	3,080 บาท
ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (14 คน x 2 มื้อ x 35 บาท)		980 บาท
ค่าอาหารกลางวัน (14 คน x 1 มื้อ x 150 บาท) (วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน)		2,100 บาท
ค่าวัสดุ	รวม	430 บาท
ค่าวัสดุสำนักงาน		430 บาท

รวมงบประมาณทั้งสิ้น 100,000 บาท

หมายเหตุ ขอถัวจ่ายค่าใช้จ่ายทุกรายการ โดยเบิกจ่ายจริงตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด ไม่เกินงบประมาณที่ได้รับอนุมัติ

20. ผลที่คาดว่าจะได้รับ (ต้องสอดคล้องกับวัตถุประสงค์โครงการ)

20.1 ผลลัพธ์ขั้นปลายของโครงการ (Ultimate Outcome)

ผู้เข้าร่วมโครงการได้รับการพัฒนาศักยภาพด้านคหกรรมศาสตร์

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	55

21.2 สอดคล้องกับตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

ตัวชี้วัดโครงการ	ค่าเป้าหมาย	
	หน่วยนับ	จำนวน
ร้อยละความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ	ร้อยละ	80

หมายเหตุ : หากมีการเปลี่ยนแปลง แก้ไข รายละเอียดของโครงการในทุกหัวข้อ ขอให้หน่วยงานดำเนินการขออนุมัติเปลี่ยนแปลงต่อมหาวิทยาลัยก่อนดำเนินการจัดโครงการ

ดิ. นร. 

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

ค.ร

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 : runrutai.r@rmutp.ac.th

ลงชื่อ ผู้เสนอโครงการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์รุ่งฤทัย รำพึงจิต)
วันที่ 19 กุมภาพันธ์ 2567

ลงชื่อ หัวหน้าหน่วยงาน
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสทรโยม)
วันที่ 19 กุมภาพันธ์ 2567

หมายเหตุ : หากมีการเปลี่ยนแปลง แก้ไข รายละเอียดของโครงการในทุกหัวข้อ ขอให้หน่วยงานดำเนินการขออนุมัติเปลี่ยนแปลง ต่อมหาวิทยาลัยก่อนดำเนินการจัดโครงการ

ดิ. ๒



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
โครงการบร่ายจ่ายอื่น
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

1. ชื่อโครงการ เสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
2. ลักษณะโครงการ
 - การอบรม (การบรรยาย/การฝึกปฏิบัติ)
 - การประชุม/การสัมมนาทางวิชาการหรือเชิงปฏิบัติการ
 - การดูงาน การฝึกศึกษา
 - การจัดงาน การจัดนิทรรศการ
 - การวิเคราะห์ การทดสอบ การตรวจสอบ
 - การฝึกอบรมเพื่อถ่ายทอดความรู้เทคโนโลยี
 - การให้บริการข้อมูล การเผยแพร่ความรู้ผ่านสื่อต่าง ๆ
 - อื่น ๆ
3. แหล่งงบประมาณ
 - งบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ.
 - งบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567
 - งบประมาณอื่นๆ.....โปรดระบุ.....
4. แผนงาน
 - 4.1 แผนงานพื้นฐานด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์
 - ผลผลิต ผลงานการให้บริการวิชาการ
 - ผลผลิต ผลงานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม
 - 4.2 แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาศักยภาพคนตลอดช่วงชีวิต
 - ผลผลิต ผู้สำเร็จการศึกษาด้านสังคมศาสตร์
 - ผลผลิต ผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
 - โครงการพัฒนาและผลิตกำลังคนของประเทศเพื่อรองรับนโยบาย Thailand 4.0
 - 4.3 แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้
 - โครงการ IGJD – educenter การพัฒนาระบบการเรียนการสอนด้วย Integrated e-Learning Platform Open Online Course
 - 4.4 แผนงานบูรณาการ
.....โปรดระบุ.....

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 ประตุการค้า การลงทุนและโลจิสติกส์
- หมุดหมายที่ 6 อิเล็กทรอนิกส์ 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. ความสอดคล้องกับประเด็นยุทธศาสตร์

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

9. ความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์เชิงยุทธศาสตร์

2.5 บุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญพร้อมก้าวทันการเปลี่ยนแปลง

10. ความสอดคล้องกับกลยุทธ์

1. Integrated Innovator มุ่งสร้างนวัตกรรมที่บูรณาการความรู้ & สร้างสรรค์งานแบบมืออาชีพ

11. หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันนานาประเทศกำลังมีการปรับตัวสู่การเปลี่ยนแปลงในศตวรรษที่ 21 ในขณะที่ประเทศไทยเป็นหนึ่งในกำลังอยู่ในยุคของการปฏิรูป เพื่อนำประเทศเข้าสู่การพัฒนาตามแนวคิดไทยแลนด์ 4.0 องค์กรทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน เป็นศูนย์รวมขององค์กรที่มีความสำคัญในการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อการพัฒนาประเทศ ในขณะที่เดียวกันวันนี้ องค์กรต่าง ๆ ไม่สามารถจะอยู่ได้ตามลำพัง ท่ามกลางภัยคุกคามที่มีความผันผวน ความไม่แน่นอนและความซับซ้อน ดังนั้น องค์กรต่าง ๆ จึงจำเป็นต้องมีการปรับปรุงรูปแบบและกระบวนการบริหารจัดการให้มีความยืดหยุ่น ทันสมัย รวมทั้งมีกลยุทธ์และนวัตกรรมใหม่ในการนำไปสู่การปฏิบัติเพื่อการพัฒนาในบริบทต่าง ๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และการที่องค์กรจะบริหารจัดการให้ประสบความสำเร็จบรรลุตามวัตถุประสงค์/เป้าหมายที่กำหนดไว้

หมายเหตุ : หากมีการเปลี่ยนแปลง แก้ไข รายละเอียดของโครงการในทุกหัวข้อ ขอให้หน่วยงานดำเนินการขออนุมัติเปลี่ยนแปลง ต่อมหาวิทยาลัยก่อนดำเนินการจัดโครงการ

ดิเรก ๓๕

นั้น จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องมีความรู้ 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 เทคโนโลยีอาหาร อุตสาหกรรมบริการอาหาร ออกแบบแฟชั่นผ้าและการจัดการสินค้า และงานหัตถกรรมเชิงสร้างสรรค์ ซึ่งคณะได้ให้ความสำคัญในการพัฒนาองค์กรให้สอดคล้องกับนโยบายของมหาวิทยาลัยและนโยบายของประเทศ โดยเร่งพัฒนาทรัพยากรบุคคลทางการศึกษาทุกระดับให้มีประสิทธิภาพ เพื่อให้บุคลากรมีความเป็นมืออาชีพ ให้เป็นผู้ผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพ มีความรู้ความสามารถที่จะช่วยผลักดันวิสัยทัศน์การพัฒนาคณะให้ยืน 1 ด้านคหกรรมศาสตร์ เชี่ยวชาญนวัตกรรมสร้างสรรค์ เป็นที่พึ่งของสังคมฐานวิถีชีวิตใหม่ และให้ความสำคัญกับเป้าหมายการพัฒนาอย่างยั่งยืน ในการเสริมสร้างคุณภาพชีวิตที่ดีของบุคคลทุกกลุ่ม

12. วัตถุประสงค์

1. เพื่อเสริมสร้างศักยภาพด้านคหกรรมศาสตร์ของบุคลากรสายวิชาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
2. เพื่อเสริมสร้างศักยภาพในการปฏิบัติงานของบุคลากรสายสนับสนุน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

13. การบูรณาการองค์ความรู้ระหว่างสาขาวิชา

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

14. กลุ่มเป้าหมาย

1. บุคลากร จำนวน 80/ คน
 2. นักศึกษา จำนวน-... คน
- รวมจำนวนทั้งสิ้น ...80... คน

หมายเหตุ : หากมีการเปลี่ยนแปลง แก้ไข รายละเอียดของโครงการในทุกหัวข้อ ขอให้หน่วยงานดำเนินการขออนุมัติเปลี่ยนแปลงต่อมหาวิทยาลัยก่อนดำเนินการจัดโครงการ

ดิฉันท

15. ผู้เข้าร่วมโครงการ

1. วิทยากร/ผู้ติดตามวิทยากร จำนวน6.... คน
 2. คณะกรรมการดำเนินโครงการ/พนักงานขับรถยนต์ จำนวน4.... คน
 รวมจำนวนทั้งสิ้น ..10... คน

16. วันและสถานที่ดำเนินโครงการ

วันที่ดำเนินโครงการ ระหว่างเดือนมกราคม - มิถุนายน 2567

สถานที่ดำเนินโครงการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร และศึกษาดูงานต่างจังหวัด

รูปแบบการดำเนินงาน Onsite Online แบบผสมผสาน (Onsite & Online)

17. การดำเนินโครงการ

กิจกรรม	พ.ศ. 2566			พ.ศ. 2567								
	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.
										100,000		

(โปรดแนบแผนปฏิบัติราชการประจำปีหน้าที่ปรากฏชื่อโครงการด้วยเพื่อประกอบการอนุมัติดำเนินโครงการ)

หมายเหตุ : หากมีการเปลี่ยนแปลง แก้ไข รายละเอียดของโครงการในทุกหัวข้อ ขอให้หน่วยงานดำเนินการขออนุมัติเปลี่ยนแปลง ต่อมหาวิทยาลัยก่อนดำเนินการจัดโครงการ

จิวิศ

19. รายละเอียดงบประมาณที่ใช้ในการจัดโครงการ

งบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 งบรายจ่ายอื่น จำนวน 100,000 บาท (หนึ่งแสนบาทถ้วน) เพื่อเป็นค่าใช้จ่าย โดยมีเจ้าหน้าที่การเงินของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ตรวจสอบงบประมาณ ดังนี้

1. ค่าตอบแทน	รวม 43,200 บาท
ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก (6 คน x 6 ชั่วโมง x 1,200 บาท)	43,200 บาท
2. ค่าใช้สอย	รวม 46,500 บาท
การอบรมเชิงปฏิบัติการ	
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)	
การศึกษาดูงาน	
ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (35 คน x 2 มื้อ x 35 บาท)	2,450 บาท
ค่าอาหารกลางวัน (35 คน x 1 มื้อ x 350 บาท)	12,250 บาท
ค่ารถปรับอากาศ (12,000 บาท x 1 คัน x 1 วัน)	12,000 บาท
3. ค่าวัสดุ	รวม 10,300 บาท
ค่าวัสดุสำนักงาน	10,300 บาท
รวมงบประมาณทั้งสิ้น 100,000 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	55

หมายเหตุ : หากมีการเปลี่ยนแปลง แก้ไข รายละเอียดของโครงการในทุกหัวข้อ ขอให้หน่วยงานดำเนินการขออนุมัติเปลี่ยนแปลงต่อมหาวิทยาลัยก่อนดำเนินการจัดโครงการ

ด.ว.ล

ว.ล

21.2 สอดคล้องกับตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

ตัวชี้วัดโครงการ	ค่าเป้าหมาย	
	หน่วยนับ	จำนวน
ร้อยละความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ	ร้อยละ	80

21.3 สอดคล้องกับตัวชี้วัดความสำเร็จตามยุทธศาสตร์การจั้ตสรรงบประมาณรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 (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

วิ.ค. ๖

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

โครงการการพัฒนาหลักสูตรอบรมออนไลน์เพื่อส่งเสริมความสามารถในการใช้ภาษาอังกฤษด้านธุรกิจการท่องเที่ยวของคนในชุมชนกลุ่มภาคกลางตอนล่าง 1

ดัชนีชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	
	หน่วยนับ	จำนวน
ผู้เข้ารับบริการได้รับการพัฒนาความรู้ ทักษะความเชี่ยวชาญ	คน	90
ความพึงพอใจของผู้ใช้บริการ	ร้อยละ	80

หมายเหตุ หน่วยงานต้องรายงานผลการดำเนินงานของตัวชี้วัดตามยุทธศาสตร์จัดสรรงบประมาณรายจ่ายประจำปี ในผลผลิตที่โครงการสอดคล้องและส่งแบบฟอร์มสรุปผลการดำเนินโครงการภายใน 30 วัน ให้กนผ. นับถัดจากวันที่ดำเนินโครงการเรียบร้อยแล้ว

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
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์รุ่งฤทัย รำพึงจิต)
วันที่ 19 กุมภาพันธ์ 2567

ลงชื่อ หัวหน้าหน่วยงาน
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสทรโยม)
วันที่ 19 กุมภาพันธ์ 2567

หมายเหตุ : หากมีการเปลี่ยนแปลง แก้ไข รายละเอียดของโครงการในทุกหัวข้อ ขอให้หน่วยงานดำเนินการขออนุมัติเปลี่ยนแปลงต่อมหาวิทยาลัยก่อนดำเนินการจัดโครงการ

ดิ. ๒



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักงานคณบดี คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โทร. ๕๒๒๓

ที่ สค.๑๘/๒๕๖๗ วันที่ ๘ มีนาคม ๒๕๖๗

เรื่อง ขออนุมัติดำเนินโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ ๑
บุคลากรสายสนับสนุน

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ตามที่คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้รับอนุมัติจัดสรรงบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๗ โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ ๑ บุคลากรสายสนับสนุน งบประมาณ ๔๕,๖๐๐ บาท (สี่หมื่นห้าพันหกร้อยบาทถ้วน.) วัตถุประสงค์ของโครงการเพื่อเสริมสร้างศักยภาพในการปฏิบัติงานของบุคลากรสายสนับสนุน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กลุ่มเป้าหมายคือ บุคลากรสายสนับสนุน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จำนวน ๔๘ คน นั้น

ในการนี้ เพื่อให้การดำเนินโครงการบรรลุวัตถุประสงค์และเป็นไปด้วยความเรียบร้อย จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติดำเนินโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ ๑ บุคลากรสายสนับสนุน รูปแบบการอบรมเชิงปฏิบัติการ ในวันที่ ๑๘ - ๑๙ มีนาคม ๒๕๖๗ ณ ห้องประชุมโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ รายละเอียดดังนี้

๑. ลงนามคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ ๑ บุคลากรสายสนับสนุน

๒. อนุมัติรายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน ๔๘ คน

๓. อนุมัติการจัดจ้างทำอาหารว่างและเครื่องดื่มและอาหารกลางวัน เพื่อการดำเนินโครงการฯ ระหว่างวันที่ ๑๘ - ๑๙ มีนาคม ๒๕๖๗ จำนวนเงิน ๒๒,๔๔๐.๐๐ บาท (สองหมื่นสองพันสี่ร้อยสี่สิบบาทถ้วน.)

- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม

(๕๑ คน x ๔ มื้อ x ๓๕ บาท) เป็นเงิน ๗,๑๔๐.๐๐ บาท

- ค่าอาหารกลางวัน

(๕๑ คน x ๒ มื้อ x ๑๕๐ บาท) เป็นเงิน ๑๕,๓๐๐.๐๐ บาท

๔. ลงนามหนังสือเชิญวิทยากร

๕. ลงนามหนังสือขออนุมัติเบิกจ่ายค่าตอบแทนวิทยากรอัตราพิเศษ (รองศาสตราจารย์ ดร.โอภาส กิจกำแหง)

๖. หากพิจารณาอนุมัติดำเนินโครงการและลงนาม ตามรายละเอียดข้อ ๑ - ๖ โปรดมอบสำนักงานคณบดีดำเนินการ และมอบ นางสาวกฤษณา หนองปรือ เป็นผู้ยืมเงินทรงจ่าย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(นางสาวรัตติกานต์ ห้วยหงษ์ทอง)

นักวิชาการศึกษา ชำนาญการ

รักษาราชการแทนหัวหน้าสำนักงานคณบดี

เรียน คณะบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
เพื่อโปรดพิจารณา



ผู้ช่วยศาสตราจารย์รุ่งฤทัย รั่วพิงจิต
รองคณบดีฝ่ายบริหาร

รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
กิจกรรมที่ ๑ การอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง การพัฒนา Soft Skill เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน
วันที่ ๑๘ - ๑๙ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๗

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ลำดับที่	ชื่อ-สกุล
๑.	นาย กฤตเมธ รongรัตน์	๒.	น.ส. กัญญาลักษณ์ รัตนโชติ
๓.	น.ส. กัญญ์ฐิ์ นักรธรรม	๔.	น.ส. กฤษณา หนองปรือ
๕.	น.ส. เกศินี แซ่อึ้ง	๖.	น.ส. กัลยาพร อึ้งเจริญ
๗.	น.ส. จรัสพรรณ มิ่งโพธิ์เตี้ย	๘.	น.ส. ขนิษฐา พิพ่วนนอก
๙.	ว่าที่ร้อยตรี จิรัชัย ก๊กมาศ	๑๐.	น.ส. จิราภรณ์ แพรวรพาย
๑๑.	น.ส. ชนัญชิตา สุจิตจุล	๑๒.	น.ส. ฉวีวรรณ เสวกฉิม
๑๓.	นาย ฐิติ โพพี	๑๔.	น.ส. ญาณีฐา ตริสงฆ์
๑๕.	นาย ณ์ฐิ์ชัย ลาภบรรลือศักดิ์	๑๖.	น.ส. ณัชชารีย์ สามสีเนียมชูเดช
๑๗.	น.ส. ทิพวรรณ คุณมินทร์	๑๘.	น.ส. ดุสิตา อิศรภักดี
๑๙.	น.ส. ธวัรัตน์ จันประดับ	๒๐.	น.ส. ธนารีย์ เทพสถิตย์ศิลป์
๒๑.	น.ส. นกมล ดิละม้าย	๒๒.	นาย ธีรรัตน์ สัมพันธ์วงศ์
๒๓.	น.ส. ประมณ ปัญญาไตรรัตน์	๒๔.	นาย บุญธรรม ทำนักรสุข
๒๕.	นาง ปาริฉัตร เรืองจิว	๒๖.	นาย ปัญญา กิจจานุกิจ
๒๗.	น.ส. ผกัรัตน์ หุ่นช่างทอง	๒๘.	น.ส. ปุณิกา สุระดม
๒๙.	น.ส. พัชรภา หอมชื่น	๓๐.	น.ส. พรพิชเนศ สุวรรณโน
๓๑.	น.ส. ภัทธีราภรณ์ อารีย์มิตร	๓๒.	นาย ภณพรรณ ชนกวนต์ภากิน
๓๓.	น.ส. มะยม นิสัยตรง	๓๔.	น.ส. ภิญญาพร เตชะวรวิฑูกร
๓๕.	น.ส. รติมากานต์ ห้วยหงษ์ทอง	๓๖.	น.ส. ยุภาวดี กิจทวีพัฒน์
๓๗.	นาย ศรัณย์ กันทะคำ	๓๘.	น.ส. วิไล สุทธิจิตรทิวา
๓๙.	น.ส. สาวินี เพียรชำนาญ	๔๐.	น.ส. ศิวาพร ปานศรีนวล
๔๑.	นาง สุจิรา สอนบ่อแร่	๔๒.	นาย สิริदनัย กลิ่นมาลัย
๔๓.	น.ส. อติทัศน เอี่ยมรักษา	๔๔.	น.ส. สุรดา อัครชอุณห
๔๕.	น.ส. อังสนา อนุชานันท์	๔๖.	น.ส. อองาม เปรมสุข
๔๗.	น.ส. อนุลักษณ์ ล้านทอง	๔๘.	นาย อัครเดชเดชา ปานท่าไช้

กำหนดการโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
 กิจกรรมที่ ๑ การอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง การพัฒนา Soft Skill เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน
 วันที่ ๑๘ - ๑๙ มีนาคม ๒๕๖๗ ณ ห้องประชุมโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

วันที่ เวลา	๐๘.๓๐-๐๘.๔๕ น.	๐๘.๔๕-๐๙.๐๐ น.	๐๙.๐๐-๑๒.๐๐ น.	พักกลางวัน ๑๒.๐๐-๑๓.๐๐ น.	๑๓.๐๐-๑๖.๐๐ น.	หมายเหตุ
วันจันทร์ที่ ๑๘ มี.ค.๒๕๖๗	ลงทะเบียน	พิธีเปิด โดย คณบดี คณะเทคโนโลยี- คหกรรมศาสตร์	การอบรมเชิงปฏิบัติการ การพัฒนา Soft Skill เพื่อเพิ่ม ประสิทธิภาพในการทำงาน วิทยากร : ดร.นเรศ กันธะวงค์ ว่าที่ ร.ต.สราทตรา เล่งไพบูลย์ ว่าที่ ร.ต.ธีระพงษ์ ฐานะ		การอบรมเชิงปฏิบัติการ การพัฒนา Soft Skill เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน (ต่อ) วิทยากร : ดร.นเรศ กันธะวงค์ ว่าที่ ร.ต.สราทตรา เล่งไพบูลย์ ว่าที่ ร.ต.ธีระพงษ์ ฐานะ	
วันอังคารที่ ๑๙ มี.ค.๒๕๖๗	๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.				๑๓.๐๐-๑๖.๐๐ น.	
	การอบรมเชิงปฏิบัติการ Growth Mindset การพัฒนาตนเองอย่างมีประสิทธิภาพ วิทยากร : รองศาสตราจารย์ ดร.โอภาส กิจกำแหง				การอบรมเชิงปฏิบัติการ ระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ วิทยากร : สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ	

หมายเหตุ พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม เวลา 10.30 – 10.45 น. และ 14.30 - 14.45 น.



คำสั่ง คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
ที่ ๘๗/๒๕๖๗

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงาน
โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
กิจกรรมที่ ๑ การอบรมหัวข้อ “การพัฒนา Soft Skill เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน”

ตามที่ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับอนุมัติ
จัดสรรเงินงบประมาณเงินรายได้ ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๗ โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยี
คหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ ๑ การอบรมหัวข้อ “การพัฒนา Soft Skill เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน”
โดยกำหนดดำเนินการอบรมเชิงปฏิบัติการในวันที่ ๑๘ - ๑๙ มีนาคม ๒๕๖๗ เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปด้วยความ
เรียบร้อย จึงขอแต่งตั้งคณะกรรมการดังต่อไปนี้

๑. คณะกรรมการอำนวยการ

- ๑.๑ คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
- ๑.๒ รองคณบดีฝ่ายบริหาร
- ๑.๓ รองคณบดีฝ่ายวางแผน
- ๑.๔ รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย
- ๑.๕ รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา

๑.๖ รักษาราชการแทนหัวหน้าสำนักงานคณบดี

- | | | |
|---------------------------------|-------------|--------------|
| ๑.๗ นายฐิติ | โพพี | ผู้ช่วยคณบดี |
| ๑.๘ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณนนท์ | แดงสังวาลย์ | ผู้ช่วยคณบดี |
| ๑.๙ นางสาวมัลลิกา | จงจิตต์ | ผู้ช่วยคณบดี |
| ๑.๑๐ นายเกษชา | ลาวงษา | ผู้ช่วยคณบดี |

หน้าที่

- กำหนดนโยบาย สนับสนุน ให้คำปรึกษา ข้อเสนอแนะ และส่งเสริมการดำเนินโครงการฯ
ให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย และบรรลุวัตถุประสงค์ของโครงการ
- กำกับ และติดตามการดำเนินงานให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย

๒. คณะกรรมการดำเนินงาน

๒.๑ กรรมการประสานงานโครงการ

- | | |
|------------------------|-------------|
| ๒.๑.๑ นางสาวรติมาภานต์ | ห้วยหงษ์ทอง |
| ๒.๑.๒ นางสาวจิราภรณ์ | แพรวพราย |
| ๒.๑.๓ นายฐิติ | โพพี |

/๒.๑.๔ นายอัศม์เดชเดชา...

๒.๑.๔ นายอัศม์เดชเดชา ปานท่าไช
หน้าที่ ติดต่อประสานงาน เพื่อดำเนินโครงการบรรลุวัตถุประสงค์

๒.๒ กรรมการอาคารสถานที่

๒.๒.๑ นายฐิติ โฟพี
๒.๒.๒ นางสาวผการัตน์ หุ่นช่างทอง
๒.๒.๓ นายกฤษฏา บุญชู
๒.๒.๔ นายชยากร กองจันดา
๒.๒.๕ นายเลียง ภัคดี
๒.๒.๖ นายสายชล รุ่งโรจน์
๒.๒.๗ นางสาวอนุลักษณ์ ล้านทอง
๒.๒.๘ นางสุจิรา สวนบ่อแร่
๒.๒.๙ นายรังสรรค์ สรรพนา
๒.๒.๑๐ นายสมหมาย แนวดี
๒.๒.๑๑ นางสาววิลีย์ แสงสว่าง

หน้าที่ จัดเตรียมสถานที่ ห้องประชุมโชติเวช ตามรูปแบบการจัดอบรม

๒.๓ กรรมการปฎิคม ลงทะเบียน และพิธีกร

๒.๓.๑ นายอัศม์เดชเดชา ปานท่าไช
๒.๓.๒ นางปาริฉัตร เรืองจิว
๒.๓.๓ นางสาวกฤษณา หนองปรือ
๒.๓.๔ นางสาวศิวาพร ปานศรีนวล

หน้าที่ รับลงทะเบียน และอำนวยความสะดวกวิทยากรและผู้เข้าร่วมโครงการ

๒.๔ กรรมการจัดเลี้ยงอาหารกลางวัน อาหารว่างและเครื่องดื่ม

๒.๔.๑ นางสาวยุภาวดี กิจทวีพิพัฒน์
๒.๔.๒ นางสาวปรมน ปัญญาไตรรัตน์
๒.๔.๓ นางสาวเกศินี แซ่อึ้ง
๒.๔.๔ นางสาวพัชรภา หอมชื่น
๒.๔.๕ นางสาวอนุลักษณ์ ล้านทอง
๒.๔.๖ นางสุจิรา สวนบ่อแร่
๒.๔.๗ นางสาววิลีย์ แสงสว่าง

หน้าที่ บริการอาหารกลางวัน อาหารว่างและเครื่องดื่ม วิทยากร และผู้เข้าร่วมโครงการ

๒.๕ กรรมการเทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการศึกษา

๒.๕.๑ นางสาวนิอร ดาวเจริญพร
๒.๕.๒ นางสาวจรัสพรรณ มิ่งโพธิ์เตี้ย
๒.๕.๓ ว่าที่ร้อยตรี จิรัชัย ก๊กมาศ

หน้าที่ จัดเตรียมและดำเนินงานโสตเครื่องเสียงในห้องประชุมโชติเวชจนเสร็จสิ้นโครงการ

๒.๖ กรรมการสื่อสารองค์การ

- ๒.๖.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์รุ่งฤทัย รำพึงจิต
๒.๖.๒ นางสาวชนัญชิตา สุจิตจุล
๒.๖.๓ นางสาวธวัลรัตน์ จันประดับ

หน้าที่ บันทึกภาพ และประชาสัมพันธ์การดำเนินโครงการ

๒.๗ คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

- ๒.๗.๑ นายปัญญา กิจจานุกิจ
๒.๗.๒ นางสาวชนัญชิตา สุจิตจุล
๒.๗.๓ นางสาวอองาม เปรมสุข

หน้าที่ จัดซื้อและจัดจ้างค่าวัสดุค่าใช้สอยเพื่อการดำเนินโครงการ

๒.๘ กรรมการจัดซื้อ / จัดจ้าง

- ๒.๘.๑ นางสาวกฤษณา หนองปรือ
๒.๘.๒ นางสาวทิพวรรณ คุณมินทร์
๒.๘.๓ นางสาวชนัญชิตา พิพวนนอก

หน้าที่ จัดซื้อและจัดจ้างค่าวัสดุค่าใช้สอยเพื่อการดำเนินโครงการ

๒.๙ กรรมการตรวจรับพัสดุ

- ๒.๙.๑ นายปัญญา กิจจานุกิจ
๒.๙.๒ นางสาวชนัญชิตา สุจิตจุล
๒.๙.๓ นางสาวอองาม เปรมสุข

หน้าที่ ตรวจสอบและตรวจรับค่าวัสดุค่าใช้สอยเพื่อการดำเนินโครงการ

๒.๑๐ กรรมการการเงินและบัญชี

- ๒.๑๐.๑ นางสาวรติมาภานต์ ห้วยหงษ์ทอง
๒.๑๐.๒ นางสาวปุณิกา สุระดม
๒.๑๐.๓ นางสาวจิราภรณ์ แพรวพราย
๒.๑๐.๔ นางสาวยุภาวดี กิจทวีพิพัฒน์
๒.๑๐.๕ นางสาวพัชรภา หอมชื่น

หน้าที่ เบิกจ่ายค่าใช้จ่ายในการดำเนินโครงการ

๒.๑๑ ผู้ตรวจสอบบัญชี

- นางสาวรติมาภานต์ ห้วยหงษ์ทอง

๒.๑๒ กรรมการประเมินและจัดทำรายงาน

- ๒.๑๒.๑ นางสาวนฤมล ดีละม้าย
๒.๑๒.๒ นายปัญญา กิจจานุกิจ
๒.๑๒.๓ นายอดิทัตชน เอี่ยมรักษา

หน้าที่ ประเมินและจัดทำรายงานผลการดำเนินโครงการ

๒.๑๓ กรรมการยานพาหนะ

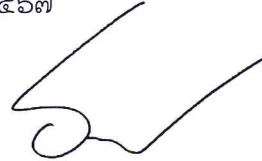
- ๒.๑๓.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์รุ่งฤทัย รำพึงจิต

/๒.๑๓.๒ นางสาวภิญญาพร...

๒.๑๓.๒ นางสาวภิญญาพร เตชะวรวิทยาภรณ์
๒.๑๓.๓ นายบุญธรรม ทำนักรสุข
๒.๑๓.๔ นายสมบูรณ์ มัญญา
๒.๑๓.๕ นายสมพงษ์ จิตรกล้า
หน้าที่ ให้บริการยานพาหนะเพื่อการดำเนินโครงการ

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ ๑๒ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๗

สั่ง ณ วันที่ ๑๒ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๗



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชนภพ โสทรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๕๓๑

ที่ อพ ศส / ๒๕๖๖ วันที่ ๒๕ มีนาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขออนุมัติดำเนินงานโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
กิจกรรมที่ ๒ การอบรมหัวข้อ “Magic Pattern”

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

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

ในการนี้ เพื่อให้การดำเนินงานของโครงการบรรลุวัตถุประสงค์และเป็นไปด้วยความเรียบร้อย จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา ดังนี้

- อนุมัติดำเนินงานโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ ๒ การอบรมหัวข้อ “Magic Pattern” ในวันพฤหัสบดี ที่ ๒๖ เมษายน ๒๕๖๖
- อนุมัติรายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการ กิจกรรมที่ ๒
- อนุมัติและลงนามคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ ๒ การอบรมหัวข้อ “Magic Pattern”
- อนุมัติการจัดจ้างทำอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๑๐ คน x ๑ มื้อ x ๓๕ บาท) เป็นเงิน ๓๕๐ บาท
- โปรดมอบผู้ช่วยศาสตราจารย์สรชนีย์ เต็มเปี่ยม เป็นผู้ยืมเงินทรองราชการ จำนวน ๘,๑๖๔ บาท (แปดพันหนึ่งร้อยหกสิบสี่บาทถ้วน)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์อชชา หัตถยานานนท์)

หัวหน้าสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
เพื่อโปรดพิจารณา

(นางสาวรุ่งฤทัย รำพึงจิต)
รองคณบดีฝ่ายบริหาร
๒๔ มี.ค. ๒๕๖๖

อนุมัติ + ลงนามแล้ว

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตรโยม)
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.อชชา หัตถยานานนท์	
๒	ผศ.กฤตพร ชูเส็ง	
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.สรรรชนี เต็มเปี่ยม	
๑๐	ผศ.ไตรธิกา พิชิตเดช	



คำสั่งคณะกรรมการเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
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” ในวันพฤหัสบดี ที่ ๒๐ เมษายน ๒๕๖๖ ณ ห้อง
๕๔๓ และ ๕๔๔ ชั้น ๔ อาคาร ๕ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปด้วยความเรียบร้อย จึงขอแต่งตั้งคณะกรรมการดังต่อไปนี้

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	ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต	อุปฐมาก	รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา
๑.๖	นางสาวรติมาภานต์	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
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์อชชา	หทัยานานนท์
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์สรรรชนี	เต็มเปี่ยม
	นางสาวกฤษณา	หนองปรือ
	นางสาวศิวาพร	ปานศรีนวล

๒.๒	จัดทำหนังสือเชิญวิทยากร	
	นางสาวกฤษณา	หนองปรือ
	นางสาวศิวาพร	ปานศรีนวล
๒.๓	บันทึกภาพและสื่อประชาสัมพันธ์	
	นางสาวณิชากร	กล้วยดี
	นางสาวชนัญชิตา	สุจิตจูล
	นายประสิทธิ์	ดีโต้ว
	นางสาวพจนา	นาควัชร
๒.๔	จัดทำเอกสารรายงานการอบรม	
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ประพาฬภรณ์	ธีรมงคล
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์สรรรชนี	เต็มเปี่ยม
	นางสาวพจนา	นาควัชร
๒.๕	รับลงทะเบียนและแจกเอกสาร	
	นางสาวกฤษณา	หนองปรือ
	นางสาวพจนา	นาควัชร
๒.๖	กรรมการจัดซื้อ / จัดจ้าง	
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์อชชา	หัตยานานนท์
	ดร.เกศทิพย์	กรีเงิน
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์กฤตพร	ชูแสง
๒.๗	เจ้าหน้าที่การเงินและบัญชี	
	นางสาวรติมากร	ห้วยหงษ์ทอง
	นางสาวปุณิกา	สุระดม
	นางสาวจิราภรณ์	แพรวพราย
	นางสาวยุภาวดี	กิจทวีพัฒนา
	นางสาวเกศินี	แซ่อึ้ง
	นางสาวพัชรภา	หอมชื่น
๒.๘	กรรมการตรวจรับพัสดุ	
	ดร.สุวดี	ประดับ
	นางสาวมัลลิกา	จงจิตต์
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ไตรถิภา	พิชิตเดช
๒.๙	บริการอาหารว่างและเครื่องดื่ม	
	นายเกษ	ลาวงษา
	นางสาวพจนา	นาควัชร

๒.๑๐ จัดเตรียมสถานที่

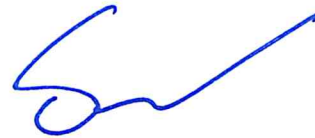
ผู้ช่วยศาสตราจารย์อัชชา	หัตถยานานนท์
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ประพาฬภรณ์	ธีรมงคล
นางสาวมัลลิกา	จงจิตต์

๒.๑๑ ประเมินผลโครงการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ลักขณา	จาทกานนท์
ผู้ช่วยศาสตราจารย์สรรรชนี	เต็มเปี่ยม

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ ๒๗ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

สั่ง ณ วันที่ ๒๗ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๖



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสทรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



บันทึกข้อความ

งานสารบรรณ
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
เลขรับ ๕๒๖
วันที่ - ๕ เม.ย. ๒๕๖๗
เวลา ๑๖-๕๕๔

ส่วนราชการ สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๑๔๑

ที่ ออ ๐๕๖ / ๒๕๖๗ วันที่ ๕ เมษายน ๒๕๖๗

เรื่อง ขออนุมัติดำเนินงานโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
กิจกรรมที่ ๓ การอบรมหัวข้อ “ทักษะการดูแลใจเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร”

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ตามที่คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ได้รับอนุมัติจัดสรรงบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ ๓ การอบรมหัวข้อ “ทักษะการดูแลใจเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร” งบประมาณ ๙,๘๒๐ บาท (เก้าพันแปดร้อยยี่สิบบาทถ้วน) วัตถุประสงค์ของโครงการเพื่อเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรสายวิชาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยมีกลุ่มเป้าหมายเป็นบุคลากรสายวิชาการ สังกัดสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร จำนวน ๑๐ คน นั้น

ในการนี้ เพื่อให้การดำเนินงานของโครงการบรรลุวัตถุประสงค์และเป็นไปด้วยความเรียบร้อย จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา ดังนี้

๑. อนุมัติดำเนินงานโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ ๓ การอบรมหัวข้อ “ทักษะการดูแลใจเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร” ในวันอังคาร ที่ ๒๓ เมษายน ๒๕๖๗
๒. อนุมัติรายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการ กิจกรรมที่ ๓
๓. อนุมัติและลงนามคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ ๓ การอบรมหัวข้อ “ทักษะการดูแลใจเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร”
๔. อนุมัติการจัดจ้างทำอาหารกลางวัน (๑๓ คน x ๑ มื้อ x ๗๐ บาท) เป็นเงิน ๙๑๐ บาท (เก้าร้อยสิบบาทถ้วน)
๕. อนุมัติการจัดจ้างทำอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๑๓ คน x ๒ มื้อ x ๓๕ บาท) เป็นเงิน ๙๑๐ บาท (เก้าร้อยสิบบาทถ้วน)
๖. ลงนามหนังสือเชิญวิทยากร
๗. โปรดมอบผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต.เชม อภิภัทรวิโรตม เป็นผู้ยืมเงินทรองราชการ จำนวน ๙,๘๒๐ บาท (เก้าพันแปดร้อยยี่สิบบาทถ้วน)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต.เชม อภิภัทรวิโรตม)
หัวหน้าสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร

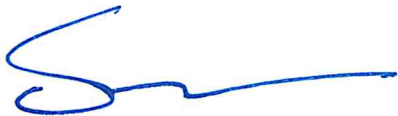
เรียน คณะบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
เพื่อโปรดพิจารณา



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ รุ่งฤทัย ราพึงจิต
รองคณบดีฝ่ายบริหาร

- ๕ เม.ย. ๒๕๖๗

อนุมัติ + ลงนามแล้ว



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รณภพ ไสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
- ๕ เม.ย. ๒๕๖๗

รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
กิจกรรมที่ ๓ การอบรมหัวข้อ "ทักษะการดูแลใจเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร"
วันอังคาร ที่ ๒๓ เมษายน ๒๕๖๗ ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ลำดับที่	ชื่อ - นามสกุล	หมายเหตุ
๑	น.ส.อินทิธีมา หิรัญอัครวงศ์	
๒	ผศ.ดร.ณนนท์ แดงสังวาลย์	
๓	ผศ.ปรัชญา แพมมงคล	
๔	นายภูเกียรติ เวียงหฤทัย	
๕	ผศ.นฤศร มังกรศิลา	
๖	ผศ.ว่าที่ ร.ต.เชม อภิภัทรวิโรดม	
๗	น.ส.บุษยมาลี ถนนทิพย์	
๘	น.ส.ศศิธร ป้อมเชียงพิณ	
๙	น.ส.ณิชกานต์ กลับดี	
๑๐	ผศ.ศันสนีย์ ทิมทอง	



คำสั่ง คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ที่ ๑๐๖/๒๕๖๗

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงาน
โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
กิจกรรมที่ ๓ การอบรมหัวข้อ “ทักษะการดูแลใจเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร”

ตามที่ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับอนุมัติ
จัดสรรเงินงบประมาณเงินรายได้ ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๗ โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยี
คหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ ๓ การอบรมหัวข้อ “ทักษะการดูแลใจเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร”
โดยกำหนดดำเนินการอบรมเชิงปฏิบัติการ ในวันที่ ๒๓ เมษายน ๒๕๖๗ ณ ห้องราชวดี ชั้น ๒ อาคารโชติเวช
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปด้วยความเรียบร้อย จึงขอแต่งตั้งคณะกรรมการ
ดังต่อไปนี้

๑. คณะกรรมการอำนวยการ

๑.๑ คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

๑.๒ รองคณบดีฝ่ายบริหาร

๑.๓ รองคณบดีฝ่ายวางแผน

๑.๔ รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย

๑.๕ รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา

๑.๖ รักษาราชการแทนหัวหน้าสำนักงานคณบดี

๑.๗ นายฐิติ

โพพี

ผู้ช่วยคณบดี

๑.๘ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณนนต์

แดงสังวาลย์

ผู้ช่วยคณบดี

๑.๙ นางสาวมัลลิกา

จงจิตต์

ผู้ช่วยคณบดี

๑.๑๐ นายเกษ

ลาวงษา

ผู้ช่วยคณบดี

หน้าที่

- กำหนดนโยบาย สนับสนุน ให้คำปรึกษา ข้อเสนอแนะ และส่งเสริมการดำเนินโครงการฯ
ให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย และบรรลุวัตถุประสงค์ของโครงการ
- กำกับ และติดตามการดำเนินงานให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย

๒. คณะกรรมการดำเนินงาน

๒.๑ กรรมการประสานงานโครงการ

๒.๑.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์รุ่งฤทัย

รำพึงจิต

๒.๑.๒ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. เขม

อภิภัทรวิโรดม

/๒.๑.๓ นางสาวศศิธร...

๒.๑.๓ นางสาวศศิธร ป้อมเชียงพิณ
๒.๑.๔ ผู้ช่วยศาสตราจารย์สรระชนีย์ เต็มเปี่ยม
๒.๑.๕ นางสาวกฤษณา หนองปรือ
หน้าที่ ติดต่อประสานงาน เพื่อดำเนินโครงการบรรลุวัตถุประสงค์

๒.๒ จัดเตรียมสถานที่
๒.๒.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์
๒.๒.๒ นางสาวอินทธีมา หิรัญอัครวงศ์
๒.๒.๓ นายภูเกียรติ เวียงหญ่ทัย
๒.๒.๔ นางสาวภัทธีราภรณ์ อารีรัมย์ิตร
หน้าที่ จัดเตรียมสถานที่ ห้องราชวดี ตามรูปแบบการจัดอบรม

๒.๓ จัดทำเอกสารรายงานการอบรม
๒.๓.๑ นางสาวศศิธร ป้อมเชียงพิณ
๒.๓.๒ นางสาวณิชกานต์ กลับดี
๒.๓.๒ นางสาวภัทธีราภรณ์ อารีรัมย์ิตร
หน้าที่ จัดทำเอกสาร และจัดทำรายงานการอบรม

๒.๔ รับลงทะเบียน และแจกเอกสาร
๒.๔.๑ นายภูเกียรติ เวียงหญ่ทัย
๒.๔.๒ นางสาวภัทธีราภรณ์ อารีรัมย์ิตร
หน้าที่ รับลงทะเบียน และอำนวยความสะดวกวิทยากรและผู้เข้าร่วมโครงการ

๒.๕ กรรมการจัดเลี้ยงอาหารกลางวัน อาหารว่างและเครื่องดื่ม
๒.๕.๑ นางสาวศศิธร ป้อมเชียงพิณ
๒.๕.๒ นางสาวภัทธีราภรณ์ อารีรัมย์ิตร
๒.๕.๓ นางสาวบุษยมาลี ถนนทิพย์
หน้าที่ บริการอาหารกลางวัน อาหารว่างและเครื่องดื่ม วิทยากร และผู้เข้าร่วมโครงการ

๒.๖ กรรมการสื่อสารองค์การ
๒.๖.๑ นางสาวชนัญชิตา สุจิตจุล
๒.๖.๒ นางสาววัลรัตน์ จันประดับ
หน้าที่ บันทึกภาพ และประชาสัมพันธ์การดำเนินโครงการ

๒.๗ กรรมการฝ่ายงานสารบรรณ
๒.๗.๑ นางสาวญาณีญา ตริสงฆ์
๒.๗.๒ นางสาวมะยม นิสัยตรง
หน้าที่ ตรวจสอบหนังสือภายในโครงการ

๒.๘ คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
๒.๘.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศันสนีย์ ทิมทอง
๒.๘.๒ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณนนท์ แดงสังวาลย์
๒.๘.๓ นางสาวอินทธีมา หิรัญอัครวงศ์
หน้าที่ จัดทำร่างขอบเขตของงานจ้าง และกำหนดรายละเอียดของงานจัดซื้อวัสดุ

๒.๙ กรรมการจัดซื้อ / จัดจ้าง

๒.๙.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต.เชม อภิภัทรวิโรตม

๒.๙.๒ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปรัชญา แพมมงคล

๒.๙.๓ นางสาวชนิษฐา พิพ่วนนอก

หน้าที่ จัดซื้อและจัดจ้างค่าวัสดุค่าใช้จ่ายเพื่อการดำเนินโครงการ

๒.๑๐ กรรมการตรวจรับพัสดุ

๒.๑๐.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศันสนีย์ ทิมทอง

๒.๑๐.๒ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณนนต์ แดงสังวาลย์

๒.๑๐.๓ นางสาวอินท์ธิมา หิริญอัครวงศ์

หน้าที่ ตรวจสอบและตรวจรับค่าวัสดุค่าใช้จ่ายเพื่อการดำเนินโครงการ

๒.๑๑ กรรมการการเงินและบัญชี

๒.๑๑.๑ นางสาวติமாகานต์ ห้วยหงษ์ทอง

๒.๑๑.๒ นางสาวปุณิกา สุระดม

๒.๑๑.๓ นางสาวจิราภรณ์ แพรวรพราย

๒.๑๑.๔ นางสาวยุภาวดี กิจทวีพัฒน์

๒.๑๑.๕ นางสาวพัชรภา หอมชื่น

หน้าที่ เบิกจ่ายค่าใช้จ่ายในการดำเนินโครงการ

๒.๑๒ กรรมการประเมินและจัดทำรายงาน

๒.๑๒.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์

๒.๑๒.๒ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. เชม อภิภัทรวิโรตม

๒.๑๒.๓ ผู้ช่วยศาสตราจารย์นฤศร มังกรศิลา

หน้าที่ ประเมินและจัดทำรายงานผลการดำเนินโครงการ

๒.๑๓ กรรมการยานพาหนะ

๒.๑๓.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์รุ่งฤทัย รำพึงจิต

๒.๑๓.๒ นางสาวภิญญาพร เตชะวรวิทยาภรณ์

๒.๑๓.๓ นายบุญธรรม ทำนักรสุข

๒.๑๓.๔ นายสมบูรณ์ มัญญา

๒.๑๓.๕ นายสมพงษ์ จิตรกล้า

หน้าที่ ให้บริการยานพาหนะเพื่อการดำเนินโครงการ

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ ๕ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๗

สั่ง ณ วันที่ ๕ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๗

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



บันทึกข้อความ

งานสารบรรณ
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
เลขรับ..... ๕๓๕
วันที่..... ๑๐ เม.ย. ๒๕๖๗
เวลา..... ๑๐.๕๕๖

ส่วนราชการ สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร โทร. ๐๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๑๔๒

ที่ ทอ ๐๔๐/๒๕๖๗ วันที่ ๙ เมษายน ๒๕๖๗

เรื่อง ขออนุมัติดำเนินงานโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

กิจกรรมที่ ๔ การอบรมหัวข้อ “ทักษะการใช้และจัดเก็บเครื่องมือวิทยาศาสตร์ด้านเคมีวิเคราะห์”

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ตามที่คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ได้รับอนุมัติจัดสรรงบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ ๔ การอบรมหัวข้อ “ทักษะการใช้และจัดเก็บเครื่องมือวิทยาศาสตร์ด้านเคมีวิเคราะห์” งบประมาณ ๘,๐๐๐ บาท (แปดพันบาทถ้วน) วัตถุประสงค์ของโครงการเพื่อเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรสายวิชาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยมีกลุ่มเป้าหมายเป็นบุคลากรสายวิชาการ สังกัดสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร จำนวน ๗ คน นั้น

ในการนี้ เพื่อให้การดำเนินงานของโครงการบรรลุวัตถุประสงค์และเป็นไปด้วยความเรียบร้อย จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา ดังนี้

๑. อนุมัติดำเนินงานโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ ๔ การอบรมหัวข้อ “ทักษะการใช้และจัดเก็บเครื่องมือวิทยาศาสตร์ด้านเคมีวิเคราะห์” ในวันศุกร์ ที่ ๒๖ เมษายน ๒๕๖๗
๒. อนุมัติรายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการ กิจกรรมที่ ๔
๓. อนุมัติและลงนามคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ ๔ การอบรมหัวข้อ “ทักษะการใช้และจัดเก็บเครื่องมือวิทยาศาสตร์ด้านเคมีวิเคราะห์”
๔. อนุมัติการจัดจ้างทำอาหารกลางวัน (๑๐ คน x ๑ มื้อ x ๕๐ บาท) เป็นเงิน ๕๐๐ บาท (ห้าร้อยบาทถ้วน)
๕. อนุมัติการจัดจ้างทำอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๑๐ คน x ๑ มื้อ x ๓๐ บาท) เป็นเงิน ๓๐๐ บาท (สามร้อยบาทถ้วน)
๖. ลงนามหนังสือเชิญวิทยากร
๗. โปรดมอบนางสาวดวงรัตน์ แซ่ตั้ง เป็นผู้ยืมเงินทรงราชการ จำนวน ๘,๐๐๐ บาท (แปดพันบาทถ้วน)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(ดร.เกศรินทร์ เพ็ชรรัตน์)

หัวหน้าสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
เพื่อโปรดพิจารณา



ผู้ช่วยศาสตราจารย์รุ่งฤทัย รำพึงจิต
รองคณบดีฝ่ายบริหาร
- ๙ เม.ย. ๒๕๖๗

อนุมัติ + ลงนามแล้ว



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ ไสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
๑๐ เม.ย. ๒๕๖๗

รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
กิจกรรมที่ ๔ การอบรมหัวข้อ "ทักษะการใช้และจัดเก็บเครื่องมือวิทยาศาสตร์ด้านเคมีวิเคราะห์"
วันศุกร์ ที่ ๒๖ เมษายน ๒๕๖๗ ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ลำดับที่	ชื่อ - นามสกุล	หมายเหตุ
๑	ผศ.ดร.วรลักษณ์ ปัญญาธิพิงศ์	
๒	น.ส.ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง	
๓	นายนพพร สุกุลยืนยงสุข	
๔	ดร.เกศรินทร์ เพ็ชรรัตน์	
๕	ผศ.ดร.ธนภาพ โสตรโยม	
๖	ผศ.ชมนุช เพื่อนพิภาพ	
๗	ผศ.ดร.ศุภักษร มาแสวง	

โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีการเกษตรศาสตร์

กิจกรรมที่ ๔ การอบรมหัวข้อ "ทักษะการใช้และจัดเก็บเครื่องมีวิทยาการศาสตร์ด้านเคมีวิเคราะห์"

วันศุกร์ ที่ ๒๖ เมษายน ๒๕๖๗

ณ ห้อง ๖๒๑ ชั้น ๒ อาคาร ๖ คณะเทคโนโลยีการเกษตรศาสตร์

วัน / เวลา	๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.
๒๖ เม.ย. ๒๕๖๗	ลงทะเบียน	การอบรมเชิงปฏิบัติการ "ทักษะการใช้และจัดเก็บเครื่องมีวิทยาการศาสตร์ด้านเคมีวิเคราะห์" วิทยากร : ดร.ธนกิจ ศิริมหาศาล	การอบรมเชิงปฏิบัติการ "ทักษะการใช้และจัดเก็บเครื่องมีวิทยาการศาสตร์ด้านเคมีวิเคราะห์" วิทยากร : ดร.ธนกิจ ศิริมหาศาล
บูรณาการระหว่างหน่วยงาน			

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

๒. พักรับประทานอาหารกลางวัน เวลา ๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.



คำสั่ง คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ที่ ๑๐๗/๒๕๖๗

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงาน
โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
กิจกรรมที่ ๔ การอบรมหัวข้อ “ทักษะการใช้และจัดเก็บเครื่องมือวิทยาศาสตร์ด้านเคมีวิเคราะห์”

ตามที่ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับอนุมัติจัดสรรเงินงบประมาณเงินรายได้ ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๗ โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ ๔ การอบรมหัวข้อ “ทักษะการใช้และจัดเก็บเครื่องมือวิทยาศาสตร์ด้านเคมีวิเคราะห์” โดยกำหนดดำเนินการอบรมเชิงปฏิบัติการ ในวันที่ ๒๖ เมษายน ๒๕๖๗ ณ ห้อง ๖๒๑ ชั้น ๒ อาคาร ๖ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปด้วยความเรียบร้อย จึงขอแต่งตั้งคณะกรรมการดังต่อไปนี้

๑. คณะกรรมการอำนวยการ

- | | | | |
|------|------------------------------------|-------------|--------------|
| ๑.๑ | คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | | |
| ๑.๒ | รองคณบดีฝ่ายบริหาร | | |
| ๑.๓ | รองคณบดีฝ่ายวางแผน | | |
| ๑.๔ | รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย | | |
| ๑.๕ | รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา | | |
| ๑.๖ | รักษาราชการแทนหัวหน้าสำนักงานคณบดี | | |
| ๑.๗ | นายฐิติ | โพพี | ผู้ช่วยคณบดี |
| ๑.๘ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณนนท์ | แดงสังวาลย์ | ผู้ช่วยคณบดี |
| ๑.๙ | นางสาวมัลลิกา | จงจิตต์ | ผู้ช่วยคณบดี |
| ๑.๑๐ | นายเกษิ | ลาวงษา | ผู้ช่วยคณบดี |

หน้าที่

- กำหนดนโยบาย สนับสนุน ให้คำปรึกษา ข้อเสนอแนะ และส่งเสริมการดำเนินโครงการฯ ให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย และบรรลุวัตถุประสงค์ของโครงการ
- กำกับ และติดตามการดำเนินงานให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย

๒. คณะกรรมการดำเนินงาน

- | | | |
|-------|----------------------------|------------|
| ๒.๑ | กรรมการประสานงานโครงการ | |
| ๒.๑.๑ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์รุ่งฤทัย | รำพึงจิต |
| ๒.๑.๒ | ดร.เกศรินทร์ | เพ็ชรรัตน์ |
| ๒.๑.๓ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์สรุชนีย์ | เต็มเปี่ยม |

/๒.๑.๔ นางสาวกฤษณา...

๒.๑.๔ นางสาวกฤษณา หนองปรือ
๒.๑.๕ นางสาวสาวิณี เพียรชำนาญ
หน้าที่ ติดต่อประสานงาน เพื่อดำเนินโครงการบรรลุวัตถุประสงค์

๒.๒ จัดเตรียมสถานที่

๒.๒.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศุภักษร มาแสวง
๒.๒.๒ นางสาวสาวิณี เพียรชำนาญ

หน้าที่ จัดเตรียมสถานที่ ห้อง ๑๓๐๕ ชั้น ๓ อาคารโชติเวช ตามรูปแบบการจัดอบรม

๒.๓ จัดทำเอกสารรายงานการอบรม

๒.๓.๑ นางสาวสาวิณี เพียรชำนาญ

หน้าที่ จัดทำเอกสาร และจัดทำรายงานการอบรม

๒.๔ รับลงทะเบียน และแจกเอกสาร

๒.๔.๑ นางสาวดวงรัตน์ แซ่ตั้ง

๒.๔.๒ นางสาวสาวิณี เพียรชำนาญ

หน้าที่ รับลงทะเบียน และอำนวยความสะดวกวิทยากรและผู้เข้าร่วมโครงการ

๒.๕ กรรมการจัดเลี้ยงอาหารกลางวัน อาหารว่างและเครื่องดื่ม

๒.๕.๑ นางสาวสาวิณี เพียรชำนาญ

หน้าที่ บริการอาหารกลางวัน อาหารว่างและเครื่องดื่ม วิทยากร และผู้เข้าร่วมโครงการ

๒.๖ กรรมการสื่อสารองค์การ

๒.๖.๑ นางสาวชนัญชิตา สุจิตจุล

๒.๖.๒ นางสาววัลรัตน์ จันประดับ

หน้าที่ บันทึกภาพ และประชาสัมพันธ์การดำเนินโครงการ

๒.๗ กรรมการฝ่ายงานสารบรรณ

๒.๗.๑ นางสาวญาณิฐา ตรีสงฆ์

๒.๗.๒ นางสาวมะยม นิสัยตรง

หน้าที่ ตรวจสอบเอกสารหนังสือราชการภายในโครงการ

๒.๘ คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

๒.๘.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรลักษณ์ ปัญญาธิติพงศ์

๒.๘.๒ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศุภักษร มาแสวง

๒.๘.๓ นางสาวดวงรัตน์ แซ่ตั้ง

หน้าที่ จัดทำร่างขอบเขตของงานจ้าง และกำหนดรายละเอียดของงานจัดซื้อวัสดุ

๒.๙ กรรมการจัดซื้อ / จัดจ้าง

๒.๙.๑ ดร.เกศรินทร์ เพ็ชรรัตน์

๒.๙.๒ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศุภักษร มาแสวง

๒.๙.๓ นางสาวชนิษฐา พิพ่วนนอก

หน้าที่ จัดซื้อและจัดจ้างค่าวัสดุค่าใช้สอยเพื่อดำเนินโครงการ

๒.๑๐ กรรมการตรวจรับพัสดุ

๒.๑๐.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรลักษณ์ ปัญญาธิติพงศ์

๒.๑๐.๒ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศุภักษร มาแสวง

๒.๑๐.๓ นางสาวดวงรัตน์ แซ่ตั้ง

หน้าที่ ตรวจสอบและตรวจรับค่าวัสดุค่าใช้จ่ายเพื่อการดำเนินโครงการ

๒.๑๑ กรรมการการเงินและบัญชี

๒.๑๑.๑ นางสาวติமாகานต์ ห้วยหงษ์ทอง

๒.๑๑.๒ นางสาวปุณิกา สุระดม

๒.๑๑.๓ นางสาวจิราภรณ์ แพรวรพราย

๒.๑๑.๔ นางสาวยุภาวดี กิจทวีพัฒนา

๒.๑๐.๕ นางสาวพัชรภา หอมชื่น

หน้าที่ เบิกจ่ายค่าใช้จ่ายในการดำเนินโครงการ

๒.๑๒ กรรมการประเมินและจัดทำรายงาน

๒.๑๒.๑ นางสาวดวงรัตน์ แซ่ตั้ง

หน้าที่ ประเมินและจัดทำรายงานผลการดำเนินโครงการ

๒.๑๓ กรรมการยานพาหนะ

๒.๑๓.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์รุ่งฤทัย ราพิงจิต

๒.๑๓.๒ นางสาวภิญญาพร เตชะวรวิทยากร

๒.๑๓.๓ นายบุญธรรม ทำนุกสุข

๒.๑๓.๔ นายสมบูรณ์ มัญสา

๒.๑๓.๕ นายสมพงษ์ จิตรกล้า

หน้าที่ ให้บริการยานพาหนะเพื่อการดำเนินโครงการ

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ ๑๐ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๗

ถึง ณ วันที่ ๑๐ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๗

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชนภพ โสทรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



บันทึกข้อความ

งานสารบรรณ
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
เลขรับ..... ๕๕๑
วันที่..... ๑๑ เม.ย. ๒๕๖๗
เวลา..... ๑๗.๐๕ น.

ส่วนราชการ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๕๒๑

ที่ อภ ๖๘ / ๒๕๖๗ วันที่ ๙ เมษายน ๒๕๖๗

เรื่อง ขออนุมัติดำเนินงานโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

กิจกรรมที่ ๕ การอบรมหัวข้อ “การออกแบบของตกแต่งงานอาหารที่ใช้ในร้านอาหาร”

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ตามที่คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ได้รับอนุมัติจัดสรรงบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ ๕ การอบรมหัวข้อ “การออกแบบของตกแต่งงานอาหารที่ใช้ในร้านอาหาร” งบประมาณ ๑๖,๙๕๐ บาท (หนึ่งหมื่นหกพันเก้าร้อยห้าสิบบาทถ้วน) วัตถุประสงค์ของโครงการเพื่อเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรสายวิชาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยมีกลุ่มเป้าหมายเป็นบุคลากรสายวิชาการ สังกัดสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ จำนวน ๑๙ คน นั้น

ในการนี้ เพื่อให้การดำเนินงานของโครงการบรรลุวัตถุประสงค์และเป็นไปด้วยความเรียบร้อย จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา ดังนี้

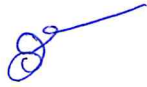
๑. อนุมัติดำเนินงานโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ ๕ การอบรมหัวข้อ “การออกแบบของตกแต่งงานอาหารที่ใช้ในร้านอาหาร” ในวันศุกร์ ที่ ๒๖ เมษายน ๒๕๖๗
๒. อนุมัติรายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการ กิจกรรมที่ ๕
๓. อนุมัติและลงนามคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ ๕ การอบรมหัวข้อ “การออกแบบของตกแต่งงานอาหารที่ใช้ในร้านอาหาร”
๔. อนุมัติการจัดจ้างทำอาหารกลางวัน (๒๑ คน x ๑ มื้อ x ๑๕๐ บาท) เป็นเงิน ๓,๑๕๐ บาท (สามพันหนึ่งร้อยห้าสิบบาทถ้วน)
๕. อนุมัติการจัดจ้างทำอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๒๑ คน x ๒ มื้อ x ๓๕ บาท) เป็นเงิน ๑,๔๗๐ บาท (หนึ่งพันสี่ร้อยเจ็ดสิบบาทถ้วน)
๖. ลงนามหนังสือเชิญวิทยากร
๗. โปรดมอบ ดร.เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ เป็นผู้ยืมเงินต่องบราชการ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปรีศนีย์ ทับใบแยม)
หัวหน้าสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ไปปรก นิล →

เรียน คณะบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
เพื่อโปรดพิจารณา



ผู้ช่วยศาสตราจารย์รุ่งฤทัย รำพึงจิต
รองคณบดีฝ่ายบริหาร
๑๑ เม.ย. ๒๕๖๗

อนุมัติ + ลงนามแล้ว



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสทรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
๑๑ เม.ย. ๒๕๖๗

รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
กิจกรรมที่ ๕ การอบรมหัวข้อ "การออกแบบของตกแต่งงานอาหารที่ใช้ในร้านอาหาร"
วันศุกร์ ที่ ๒๖ เมษายน ๒๕๖๗ ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ลำดับที่	ชื่อ - นามสกุล	หมายเหตุ
๑	ผศ.สุพรรณิการ์ โโกสุม	
๒	รศ.เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์	
๓	นายธันวา สุทธิชาติ	
๔	ดร.ฉัตรยา งามเลิศ	
๕	น.ส.ลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย	
๖	ดร.จักรกฤษณ์ ทองคำ	
๗	นายเอนก ศรฟ้า	
๘	น.ส.วรรณ ป้อมเย็น	
๙	น.ส.สุมภา เทิดขวัญชัย	
๑๐	ผศ.ดร.ปรีศนีย์ ทับใบแยม	
๑๑	นายศิวกร ตลับนาค	
๑๒	น.ส.บุญยนุช ภูระหงษ์	
๑๓	ผศ.นันทวัน ชมโฉม	
๑๔	ผศ.ดร.เขาวลิต อูปรูาก	
๑๕	ผศ. ว่าที่ ร.ต.จักรารุธ ภูเสมอ	
๑๖	น.ส.จิราภัทร โอทอง	
๑๗	ดร.เปรมระพี อูยมาวีร์หิรัญ	
๑๘	น.ส.สุธิดา กิจจาวรเสถียร	
๑๙	น.ส.วรลักษณ์ ป้อมน้อย	

โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีการเกษตร
 กิจกรรมที่ ๕ การอบรมหัวข้อ "การออกแบบของตกแต่งงานอาหารที่ใช้ในร้านอาหาร"
 วันศุกร์ ที่ ๒๖ เมษายน ๒๕๖๗
 ณ ห้อง ๑๓๐๕ ชั้น ๓ อาคารโอดีเวช คณะเทคโนโลยีการเกษตร

วัน / เวลา	๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.
๒๖ เม.ย. ๒๕๖๗	ลงทะเบียน	การอบรมเชิงปฏิบัติการ "การออกแบบของตกแต่งงานอาหารที่ใช้ในร้านอาหาร" วิทยากร : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กวีร์ ชูมิตรขจร	การอบรมเชิงปฏิบัติการ "การออกแบบของตกแต่งงานอาหารที่ใช้ในร้านอาหาร" วิทยากร : นายพิชญณ์ เหมชาติวิรุฬห์
บุคลากรคณะเทคโนโลยีการเกษตร			

- หมายเหตุ ๑. พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม เวลา ๑๐.๓๐ - ๑๐.๔๕ น. และ เวลา ๑๔.๔๕ - ๑๕.๐๐ น.
 ๒. พักรับประทานอาหารกลางวัน เวลา ๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.



คำสั่ง คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ที่ ๑๑๖/๒๕๖๗

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงาน
โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
กิจกรรมที่ ๕ การอบรมหัวข้อ “การออกแบบของตกแต่งงานอาหารที่ใช้ในร้านอาหาร”

ตามที่ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับอนุมัติ
จัดสรรเงินงบประมาณเงินรายได้ ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๗ โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยี
คหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ ๕ การอบรมหัวข้อ “การออกแบบของตกแต่งงานอาหารที่ใช้ในร้านอาหาร” โดย
กำหนดดำเนินการอบรมเชิงปฏิบัติการ ในวันที่ ๒๖ เมษายน ๒๕๖๗ ณ ห้อง ๑๓๐๕ ชั้น ๓ อาคารโชติเวช คณะ
เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปด้วยความเรียบร้อย จึงขอแต่งตั้งคณะกรรมการดังต่อไปนี้

๑. คณะกรรมการอำนวยการ

- | | | | |
|------|------------------------------------|-------------|--------------|
| ๑.๑ | คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | | |
| ๑.๒ | รองคณบดีฝ่ายบริหาร | | |
| ๑.๓ | รองคณบดีฝ่ายวางแผน | | |
| ๑.๔ | รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย | | |
| ๑.๕ | รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา | | |
| ๑.๖ | รักษาราชการแทนหัวหน้าสำนักงานคณบดี | | |
| ๑.๗ | นายฐิติ | โพพี | ผู้ช่วยคณบดี |
| ๑.๘ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณนนท์ | แดงสังวาลย์ | ผู้ช่วยคณบดี |
| ๑.๙ | นางสาวมัลลิกา | จงจิตต์ | ผู้ช่วยคณบดี |
| ๑.๑๐ | นายเกษรา | ลาวงษา | ผู้ช่วยคณบดี |

หน้าที่

- กำหนดนโยบาย สนับสนุน ให้คำปรึกษา ข้อเสนอแนะ และส่งเสริมการดำเนินโครงการฯ
ให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย และบรรลุวัตถุประสงค์ของโครงการ
- กำกับ และติดตามการดำเนินงานให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย

๒. คณะกรรมการดำเนินงาน

- | | | | |
|-------|--------------------------------|-----------|--|
| ๒.๑ | กรรมการประสานงานโครงการ | | |
| ๒.๑.๑ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์รุ่งฤทัย | รำพึงจิต | |
| ๒.๑.๒ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปรัศนีย์ | ทับใบแย้ม | |
| ๒.๑.๓ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เชาวลิต | อุปฐาก | |

- ๒.๑.๔ ผู้ช่วยศาสตราจารย์สรุขชัย เต็มเปี่ยม
๒.๑.๕ นางสาวสุมภา เทิดขวัญชัย
๒.๑.๖ นางสาววรลักษณ์ ป้อมน้อย
๒.๑.๗ นางสาวกฤษณา หนองปรือ

หน้าที่ ติดต่อประสานงาน เพื่อดำเนินโครงการบรรลุวัตถุประสงค์

๒.๒ จัดเตรียมสถานที่

- ๒.๒.๑ ดร.จักรกฤษณ์ ทองคำ
๒.๒.๒ นายอภิชา เชี่ยวเวช
๒.๒.๓ นายศิวกกร ตลับนาค
๒.๒.๔ นายธันวา สุทธิชาติ
๒.๒.๕ นายอเนก ศรีฟ้า

หน้าที่ จัดเตรียมสถานที่ ห้อง ๑๓๐๕ ชั้น ๓ อาคารโชติเวช ตามรูปแบบการจัดอบรม

๒.๓ จัดทำเอกสารรายงานการอบรม

- ๒.๓.๑ นางสาวลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย
๒.๓.๒ นางสาววรรธ ป้อมเย็น
๒.๓.๓ นางสาวพรพิชเนศ สุวรรณโณ

หน้าที่ จัดทำเอกสาร และจัดทำรายงานการอบรม

๒.๔ รับลงทะเบียน และแจกเอกสาร

- ๒.๔.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต.จักรวาล ภู่เสม
๒.๔.๒ ดร.เปรมระพี อุษมาวีร์หิรัญ

หน้าที่ รับลงทะเบียน และอำนวยความสะดวกวิทยากรและผู้เข้าร่วมโครงการ

๒.๕ กรรมการจัดเลี้ยงอาหารกลางวัน อาหารว่างและเครื่องดื่ม

- ๒.๕.๑ นางสาวบุญยุนุช ภู่ระหงษ์
๒.๕.๒ นางสาวจิราภัทร โอทอง
๒.๕.๓ นางสุจิตรา สนวน่อแร่

หน้าที่ บริการอาหารกลางวัน อาหารว่างและเครื่องดื่ม วิทยากร และผู้เข้าร่วมโครงการ

๒.๖ กรรมการงานสารบรรณ

- ๒.๖.๑ นางสาวญาณิฐา ตริสังข์
๒.๖.๒ นางสาวมะยม นิสัยตรง

หน้าที่ ตรวจสอบเอกสารภายในโครงการ

๒.๗ กรรมการสื่อสารองค์การ

- ๒.๗.๑ นางสาวชนัญชิตา สุจิตจุล
๒.๗.๒ นางสาวธวัลรัตน์ จันประดับ

หน้าที่ บันทึกภาพ และประชาสัมพันธ์การดำเนินโครงการ

๒.๘ คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

- ๒.๘.๑ รองศาสตราจารย์เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์
๒.๘.๒ ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุพรรณนิการ์ โกสุม
๒.๘.๓ ผู้ช่วยศาสตราจารย์นันทวัน ชมโฉม

หน้าที่ จัดทำร่างขอบเขตของงานจ้าง และกำหนดรายละเอียดของงานจัดซื้อวัสดุ

๒.๙ กรรมการจัดซื้อ / จัดจ้าง

- | | |
|----------------------|---------------|
| ๒.๙.๑ นางสาววรลักษณ์ | ป้อมน้อย |
| ๒.๙.๒ นางสาวสุธิดา | กิจจาวรเสถียร |
| ๒.๙.๓ นางสาวชนิษฐา | พิพัฒน์นอก |

หน้าที่ จัดซื้อและจัดจ้างค่าวัสดุค่าใช้จ่ายเพื่อการดำเนินโครงการ

๒.๑๐ กรรมการตรวจรับพัสดุ

- | | |
|---------------------------------------|-------------|
| ๒.๑๐.๑ รองศาสตราจารย์เจตนิพัทธ์ | บุญยสวัสดิ์ |
| ๒.๑๐.๒ ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุพรรณนิการ์ | โกสุ่ม |
| ๒.๑๐.๓ ผู้ช่วยศาสตราจารย์นันทวัน | ชมโฉม |

หน้าที่ ตรวจสอบและตรวจรับค่าวัสดุค่าใช้จ่ายเพื่อการดำเนินโครงการ

๒.๑๑ กรรมการการเงินและบัญชี

- | | |
|------------------------|-------------|
| ๒.๑๑.๑ นางสาวติமாகานต์ | ห้วยหงษ์ทอง |
| ๒.๑๑.๒ นางสาวปุกนิกา | สุระดม |
| ๒.๑๑.๓ นางสาวจิราภรณ์ | แพรวพราย |
| ๒.๑๑.๔ นางสาวยุภาวดี | กิจทวีพัฒน์ |
| ๒.๑๑.๕ นางสาวพัชรภา | หอมชื่น |

หน้าที่ เบิกจ่ายค่าใช้จ่ายในการดำเนินโครงการ

๒.๑๒ กรรมการประเมินและจัดทำรายงาน

- | | |
|----------------------------------|----------|
| ๒.๑๒.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์นันทวัน | ชมโฉม |
| ๒.๑๒.๒ ดร.ฉัตรยา | งามเลิศ |
| ๒.๑๒.๓ นางสาวพรพิมเนศ | สุวรรณโณ |

หน้าที่ ประเมินและจัดทำรายงานผลการดำเนินโครงการ

๒.๑๓ กรรมการยานพาหนะ

- | | |
|-----------------------------------|--------------|
| ๒.๑๓.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์รุ่งฤทัย | รำพึงจิต |
| ๒.๑๓.๒ นางสาวภิญญาพร | เตชะวริทยากร |
| ๒.๑๓.๓ นายบุญธรรม | ทำนุกุสุข |
| ๒.๑๓.๔ นายสมบูรณ์ | มัณสา |
| ๒.๑๓.๕ นายสมพงษ์ | จิตรกล้า |

หน้าที่ ให้บริการยานพาหนะเพื่อการดำเนินโครงการ

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ ๑๘ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๗

สั่ง ณ วันที่ ๑๘ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๗

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนาภพ โสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๖๕๓

ที่ คป.๐๙๒/๒๕๖๗ วันที่ ๒๓ เมษายน ๒๕๖๗

เรื่อง ขออนุมัติดำเนินงานโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
กิจกรรมที่ ๖ การอบรมหัวข้อ “การออกแบบสื่อสร้างสรรค์เพื่องานคหกรรมศาสตร์”

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ตามที่คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ได้รับอนุมัติจัดสรรงบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ ๖ การอบรมหัวข้อ “การออกแบบสื่อสร้างสรรค์เพื่องานคหกรรมศาสตร์” งบประมาณ ๑๐,๗๑๐ บาท (หนึ่งหมื่นเจ็ดร้อยสิบบาทถ้วน) วัตถุประสงค์ของโครงการเพื่อเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรสายวิชาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยมีกลุ่มเป้าหมายเป็นบุคลากรสายวิชาการ สังกัดสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ จำนวน ๑๒ คน นั้น

ในการนี้ เพื่อให้การดำเนินงานของโครงการบรรลุวัตถุประสงค์และเป็นไปด้วยความเรียบร้อย จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา ดังนี้

๑. อนุมัติดำเนินงานโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ ๖ การอบรมหัวข้อ “การออกแบบสื่อสร้างสรรค์เพื่องานคหกรรมศาสตร์” ในวันศุกร์ ที่ ๑๗ พฤษภาคม ๒๕๖๗
๒. อนุมัติรายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการ กิจกรรมที่ ๖
๓. อนุมัติและลงนามคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ ๖ การอบรมหัวข้อ “การออกแบบสื่อสร้างสรรค์เพื่องานคหกรรมศาสตร์” ✓
๔. อนุมัติการจัดจ้างทำอาหารกลางวัน (๑๔ คน x ๑ มื้อ x ๑๕๐ บาท) เป็นเงิน ๒,๑๐๐ บาท (สองพันหนึ่งร้อยบาทถ้วน)
๕. อนุมัติการจัดจ้างทำอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๑๔ คน x ๒ มื้อ x ๓๕ บาท) เป็นเงิน ๙๘๐ บาท (เก้าร้อยแปดสิบบาทถ้วน)
๖. ลงนามหนังสือเชิญวิทยากร
๗. โปรดมอบนางสาวอัมพวัน ยันเสน เป็นผู้ยืมเงินทรองราชการ จำนวน ๑๐,๗๑๐ บาท (หนึ่งหมื่นเจ็ดร้อยสิบบาทถ้วน)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(ดร.สุชีรา ผ่องใส)

หัวหน้าสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์

เรียน คณะบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
เพื่อโปรดพิจารณา



ผู้ช่วยศาสตราจารย์รุ่งฤทัย รำพึงใจ
รองคณบดีฝ่ายบริหาร

๒๕ เม.ย. ๒๕๖๗

อนุมัติ



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

๒๕ เม.ย. ๖๗

รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
กิจกรรมที่ ๒ การอบรมหัวข้อ "การออกแบบสื่อสร้างสรรค์เพื่องานคหกรรมศาสตร์"
วันศุกร์ ที่ ๑๗ พฤษภาคม ๒๕๖๗ ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ลำดับที่	ชื่อ - นามสกุล	หมายเหตุ
๑	นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล	
๒	น.ส.สุกัญญา จันทกุล	
๓	น.ส.อัมพวัน ยันแสน	
๔	น.ส.มธุรส ช่มจิตร	
๕	นายกิตติ ยอดอ่อน	
๖	ผศ.ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ	
๗	นายขจร อิศราสุชีพ	
๘	นายอนุสรณ์ ใจทน	
๙	นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์	
๑๐	น.ส.นิอร ดาวเจริญพร	
๑๑	ดร.สุชีรา ผ่องใส	
๑๒	ผศ.รุ่งฤทัย รำพึงจิต	

โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
กิจกรรมที่ ๒ การอบรมหัวข้อ "การออกแบบสื่อสร้างสรรค์เพื่องานคหกรรมศาสตร์"

วันศุกร์ ที่ ๑๗ พฤษภาคม ๒๕๖๗

ณ ห้อง ๒๑๐๒ ชั้น ๑ และห้องประชุมบัวชมพู ชั้น ๒ อาคารเรียนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

วัน / เวลา	๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.
๑๗ พ.ค. ๒๕๖๗	ลงทะเบียน	การอบรมเชิงปฏิบัติการ "การเล่าเรื่อง Story Telling" วิทยากร : Nithiphon Mahatthanaphongsathorn		การอบรมเชิงปฏิบัติการ "วิธีคิดเกี่ยวกับการตัดต่อวิดีโอ" วิทยากร : Nithiphon Mahatthanaphongsathorn

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

๒. พักรับประทานอาหารกลางวัน เวลา ๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.



คำสั่ง คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ที่ ๑๓๐/๒๕๖๗

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงาน
โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
กิจกรรมที่ ๖ การอบรมหัวข้อ “การออกแบบสื่อสร้างสรรค์เพื่องานคหกรรมศาสตร์”

ตามที่ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับอนุมัติ
จัดสรรเงินงบประมาณเงินรายได้ ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๗ โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยี
คหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ ๖ การอบรมหัวข้อ “การออกแบบสื่อสร้างสรรค์เพื่องานคหกรรมศาสตร์”
โดยกำหนดดำเนินการอบรมเชิงปฏิบัติการ ในวันที่ ๑๗ พฤษภาคม ๒๕๖๗ ณ ห้อง ๒๑๐๒ ชั้น ๑ และห้องประชุม
บัวชมพู ชั้น ๒ อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปด้วยความเรียบร้อย
จึงขอแต่งตั้งคณะกรรมการดังต่อไปนี้

๑. คณะกรรมการอำนวยการ

๑.๑ คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

๑.๒ รองคณบดีฝ่ายบริหาร

๑.๓ รองคณบดีฝ่ายวางแผน

๑.๔ รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย

๑.๕ รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา

๑.๖ รักษาราชการแทนหัวหน้าสำนักงานคณบดี

๑.๗ นายฐิติ

โพพี

ผู้ช่วยคณบดี

๑.๘ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณนนต์

แดงสังวาลย์

ผู้ช่วยคณบดี

๑.๙ นางสาวมัลลิกา

จงจิตต์

ผู้ช่วยคณบดี

๑.๑๐ นายเกษชา

ลาวงษา

ผู้ช่วยคณบดี

หน้าที่

- กำหนดนโยบาย สนับสนุน ให้คำปรึกษา ข้อเสนอแนะ และส่งเสริมการดำเนินโครงการฯ
ให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย และบรรลุวัตถุประสงค์ของโครงการ
- กำกับ และติดตามการดำเนินงานให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย

๒. คณะกรรมการดำเนินงาน

๒.๑ กรรมการประสานงานโครงการ

๒.๑.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์รุ่งฤทัย

รำพึงจิต

๒.๑.๒ ดร.สุชีรา

ผ่องใส

/๒.๑.๓ นางสาวนिर...

๒.๑.๓ นางสาวนิอร ดาวเจริญพร

๒.๑.๔ ผู้ช่วยศาสตราจารย์สรุขนิย์ เต็มเปี่ยม

๒.๑.๕ นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์

๒.๑.๖ นางสาวกฤษณา หนองปรือ

๒.๑.๗ นางสาวธนารีย์ เทพสถิตย์ศิลป์

หน้าที่ ติดต่อ ประสานงาน เพื่อการดำเนินโครงการบรรลุมรดกประสงค์

๒.๒ จัดเตรียมสถานที่

๒.๒.๑ นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์

๒.๒.๒ นางสาวมธุรส ช่มจิตต์

๒.๒.๓ นางสาวธนารีย์ เทพสถิตย์ศิลป์

หน้าที่ จัดเตรียมสถานที่ ห้อง ๒๑๐๒ ชั้น ๑ อาคารเรือนปัญญา ตามรูปแบบการจัดอบรม

๒.๓ จัดทำเอกสารรายงานการอบรม

๒.๓.๑ นางสาวอัมพวัน ยันเสน

๒.๓.๒ นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์

๒.๓.๓ นางสาวธนารีย์ เทพสถิตย์ศิลป์

หน้าที่ จัดทำเอกสาร และจัดทำรายงานการอบรม

๒.๔ รับลงทะเบียน และแจกเอกสาร

๒.๔.๑ นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์

๒.๔.๒ นางสาวธนารีย์ เทพสถิตย์ศิลป์

หน้าที่ รับลงทะเบียน และอำนวยความสะดวกวิทยากรและผู้เข้าร่วมโครงการ

๒.๕ กรรมการจัดเลี้ยงอาหารกลางวัน อาหารว่างและเครื่องดื่ม

๒.๕.๑ นางสาวอัมพวัน ยันเสน

๒.๕.๒ นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์

๒.๕.๓ นางสาวธนารีย์ เทพสถิตย์ศิลป์

หน้าที่ บริการอาหารกลางวัน อาหารว่างและเครื่องดื่ม วิทยากร และผู้เข้าร่วมโครงการ

๒.๖ กรรมการสารบรรณ

๒.๖.๑ นางสาวญาติฐา ตรีสงฆ์

๒.๖.๒ นางสาวมะยม นิสัยตรง

หน้าที่ ตรวจสอบความถูกต้องของหนังสือในโครงการ

๒.๗ กรรมการสื่อสารองค์การ

๒.๗.๑ นางสาวชนัญชิตา สุจิตจุล

๒.๗.๒ นางสาววัลรัตน์ จันทประดับ

หน้าที่ บันทึกภาพ และประชาสัมพันธ์การดำเนินโครงการ

๒.๘ คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

๒.๘.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ

๒.๘.๒ นายขจร อิศราสุชีพ

๒.๘.๓ นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์

หน้าที่ จัดทำร่างขอบเขตของงานจ้าง และกำหนดรายละเอียดของงานจัดซื้อวัสดุ

๒.๙ กรรมการจัดซื้อ / จัดจ้าง

- | | |
|---------------------|-----------|
| ๒.๙.๑ ดร.สุชีรา | ผ่องใส |
| ๒.๙.๒ นายกิตติ | ยอดอ่อน |
| ๒.๙.๓ นางสาวนินิษฐา | พิพ่วนนอก |

หน้าที่ จัดซื้อและจัดจ้างค่าวัสดุค่าใช้จ่ายเพื่อการดำเนินโครงการ

๒.๑๐ กรรมการตรวจรับพัสดุ

- | | |
|------------------------------------|----------------|
| ๒.๑๐.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศักรินทร์ | หงส์รัตนาวรกิจ |
| ๒.๑๐.๒ นายขจร | อิศราสุชีพ |
| ๒.๙.๓ นายศุภสิทธิ์ | วราศิลป์ |

หน้าที่ ตรวจสอบและตรวจรับค่าวัสดุค่าใช้จ่ายเพื่อการดำเนินโครงการ

๒.๑๑ กรรมการการเงินและบัญชี

- | | |
|------------------------|-------------|
| ๒.๑๑.๑ นางสาวติமாகานต์ | ห้วยหงษ์ทอง |
| ๒.๑๑.๒ นางสาวปุกนิกา | สุระดม |
| ๒.๑๑.๓ นางสาวจิราภรณ์ | แพรวพราย |
| ๒.๑๑.๔ นางสาวยุภาวดี | กิจทวีพัฒนา |
| ๒.๑๑.๕ นางสาวพัชรภา | หอมชื่น |

หน้าที่ เบิกจ่ายค่าใช้จ่ายในการดำเนินโครงการ

๒.๑๒ กรรมการประเมินและจัดทำรายงาน

- | | |
|----------------------|----------------|
| ๒.๑๒.๑ ดร.สุชีรา | ผ่องใส |
| ๒.๑๒.๒ นางสาวอัมพวัน | ยันแสน |
| ๒.๑๒.๓ นายศุภสิทธิ์ | วราศิลป์ |
| ๒.๑๒.๓ นางสาวธนารีย์ | เทพสถิตย์ศิลป์ |

หน้าที่ ประเมินและจัดทำรายงานผลการดำเนินโครงการ

๒.๑๓ กรรมการยานพาหนะ

- | | |
|-----------------------------------|---------------|
| ๒.๑๓.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์รุ่งฤทัย | รำพึงจิต |
| ๒.๑๓.๒ นางสาวภิญญาพร | เตชะวรวิทยากร |
| ๒.๑๓.๓ นายบุญธรรม | ทำนุกสุข |
| ๒.๑๓.๔ นายสมบูรณ์ | มัณสา |
| ๒.๑๓.๕ นายสมพงษ์ | จิตรกล้า |

หน้าที่ ให้บริการยานพาหนะเพื่อการดำเนินโครงการ

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ ๒๖ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๗

สั่ง ณ วันที่ ๒๖ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๗

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์